

SYLVESTER – MENÜ „31.12.2021“

CHAMPAGNER

Apéritif

THAILÄNDISCHE TRILOGIE GUNG PLA / YAM NÜE / SOMTAM-YAM MAMOANG

Salat aus halbgegartem Hummerkrabben mit thailändischen Gewürzen /
Rinderfiletsalat mit Thai Kräutern / Salat aus junger Papaya und Mango nach Thai-Art (vegetarisch)

SUP GUNG YAI – GUNG TOOD

Thailändische Hummerkrabbensuppe, leicht pikant und
gebackene Hummerkrabben mit süß-saurer Pflaumensauce

PAD THAI PAK

Gebratene Reismüden „Thai-Art“ (süßlich) mit Gemüse

GUNG CHUCHI

Hummerkrabben in Shushi-Sauce (rote Currybasis), scharf

oder

NÜE SAN KUA

Glasiertes Rinderfilet in thailändischer Kräutersauce, mild oder scharf

oder

PED TOOD GROB

Knusprige, ausgelöste Ente auf Gemüse

EXOTISCHES PARFAIT

Hausgemachtes Parfait mit exotischen Früchten

Pro Person: EUR 89,00
VORKASSE