

Valentinstags Menu



für zwei



Amuse Bouche

*

Tom Kha Gai

Kokosnuss Schaumsuppe mit Pouletwürfel und Thailändische Kräuter

*

Som Tam Gung Lai

Knackige Papaya mit Tiger Prawn Salat und pikanter Limettenschilisauce

*

Hauptgang zum teilen

Nua Hoh Khai

Versteckte Eier im Rind mit Massaman Currysauce

Gai Pad Medmamuang

Pouletbruststreifen mit Cashewnüsse, Babymais, Shitake an Sojasauce

Pad Pak Raum

Gebratenes Thaim Gemüse an Austern-Sesamsauce

Khoa Plow

Jasminreis

*

Heisse Liebe

Mini Bananen im Sake flambiert mit Kokoseis

Fr. 75.00 pro Pers.

