

## CHINA MITTAGSTISCH



Von Montag bis Samstag: 12:00 – 15:30 Uhr Außer Sonntags und Feiertags

Vorsuppe: Pekingsuppe, Hühnerfleischsuppe oder Minifrühlingsrollen  EUR
A: Schweinefleisch mit Bambus, Paprika(scharf)11,00
B: Hühnerfleisch mit Chop-Suey (verschiedene Gemüse)
C: Rindfleisch mit Zwiebeln
D: Rindfleisch mit Chop- Suey (verschiedene Gemüse)
E: Hühnerfleisch mit Sojabohnensprossen
F: Hühnerfleisch mit Bambus und Paprika (scharf)11,00
G: Hühnerfleisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons11,00
H: Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas süß- sauer11,50
I: Rindfleisch mit Gemüse und Ananas süß- sauer (scharf)
J: Gebackener Fisch mit Ananas süß- sauer oder pikanter Soße 11,00
K: Bratnudeln mit Rind- oder Hühner- oder Schweinefleisch und Gemüse10,50
L: Bratreis mit Rind- oder Hühner- oder Schweinefleisch
M: Geröstete Ente mit Chop- Suey Sauce (verschiedene Gemüse) 13,50
N: Geröstete Ente mit Ananas süß- sauer
O: Geröstete Ente mit Champignonsauce
P: Fastenspeise der Buddhisten (verschiedene Gemüse)10,50

Wir servieren alle Gerichte auf einer Warmplatte; Reis und Soße extra





## Thai – Mittagstisch

Montag – Samstag 12:00- 15:30 Uhr Außer Sonntags und Feiertags

T7 •	
Varenoico	•
Vorspeise	•

Pekingsuppe, Hühnerfleischsuppe oder Minifrühlingsrollen

T1: (	Gäng massaman nua
F	Rindfleisch mit massaman Thai-Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch 11,00
Γ	Aufollen, Efunussen und Kortander in Kokosmilan 11,00
T2: (	Gäng massaman gai
	Hühnerfleisch mit massaman Thai-Curry, Kartoffel, Zwiebel, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch11,00
T3: 0	Gäng gai
I	Hühnerfleisch mit rotem Thai- Curry, Bambussprossen, Auberginen, Paprika und Basilikum in Kokosmilch 11,00
T4: (	Gäng nua
F	Rindfleisch mit rotem Thai- Curry, Bambussprossen, Auberginen, Paprika und Basilikum in Kokosmilch 11,00
T5: 1	Panäng phed
E	Entenbrustfilet mit Thai- Curry, Peperoni, Zitronenblättern, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch12,50
<b>T6:</b> I	Panäng Seafood
	Krabben, Tintenfisch, Krebsfleisch, Fisch und Muschel mit
	Panäng Thai- Curry, Peperoni, Zitronenblättern, Paprika, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch12,50
<b>T</b> 7: I	Moo phad gra pau
(	Gebratenes Schweinefleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, asilikum und Knoblauch11,00
T8: 0	Geröstete Ente mit rotem Thai-Curry13,50
T9: (	<b>Geröstete Ente</b> mit Erdnusssoβe13,50