

## ☞ Menü Hibiskus - Dok Chaba ☞

Mit dem Menü Hibiskus präsentiert unser Team als Hauptspeise Gai Pad Met Mamuang, ein Gericht aus der modernen Thai-Küche. Gai Pad Met Mamuang schmeckt leicht süßlich und ist trotz der getrockneten Chilis nur mild scharf. Ein Standard-Gericht in jedem guten Thai-Restaurant

### Vorspeisenvariation – Khong Wang Ruam

Grillspieß vom Schwein - *Muu Satey* (1,2,4 - a1,e,f,g,m,o,r)

Grillspieß vom Hähnchen - *Gai Satey* (1,2,4 - a1,e,f,g,m,o,r)

Die berühmten kleinen Grillspießchen aus Schweinefilet sowie Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Erdnussauce zum Dippen, dazu Gurkensalat nach thailändischer Art

Thailändischer Hähnchen-Salat - *Laab Gai* 🍷 (2,4 - a1,d)

Ein sehr delikater, lauwarmer Salat aus gehacktem Hähnchenfleisch mit vielen frischen Kräutern

Thai-Frühlingsrollen - *Po Pia Thod* (1,2,4 - a1,f,r)

Thai-Version des Asia-Klassikers. Geflügelhack, Glasnudeln, versch. Gemüse, dazu Chili-Dip süß

### Suppe – Nam Suup

Thai Galgant Hühnersuppe - *Tom Kha Gai* 🍷 (1,2,4 - a1,f)

Der Klassiker: Galgant-Hühnersuppe mit H, besticht durch sein reiches Aroma zusammen mit cremiger Kokosmilch, Pilzen und anderen Thai-Kräutern

### Hauptspeise – Ahan Djan Lak

Gebr. Hühnerbrust mit Cashew Nüssen - *Gai Pad Met Mamuang* (1,2,4 - a1,f,h,r)

Im Wok zubereitete Hühnerbruststücke, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Chili, Cashewnüsse verfeinert mit Chef Helens speziell kreierter Sauce. Dazu duftender thailändischer Jasminreis

### Nachspeise – Khong Waan Ruam

Kokosnussgelee - *Wun Gathi*

Köstliches, weiches Kokosnussgelee. Frisch, leicht und selbstverständlich süß

Mango-Eis - *Ai Tim Mamuang*

Hausgemachtes authentisches Mango-Eis nach thailändischer Art

Früchte - *Ponlamai*

### Kaffee oder Tee – Gafae rua Cha

€ 41,90