

☞ Menü Jasmin – Dok Mali ☞

Unser Menü Jasmin präsentiert eines der berühmtesten Currys Thailands. Wunderbar ausbalancierte Currysauce mit gelblich-rottem Currypulver, Kaffir-Limettenblätter, Chili und cremiger Kokosmilch, nicht zu dominant, aber unglaublich beruhigend.

Vorspeisenvariation – Khong Wang Ruam

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

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

Die berühmten kleinen Grillspießchen aus Schweinefilet sowie Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Erdnusssauce 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

Klare Gemüsesuppe mit Schweinehack – *Gaeng Jued Daeng Gua* ... (1,2,4 – a1,f)

Milde, klare Suppe mit Gemüse, sehr fein gehacktem Schweinefleisch, Gurken, verfeinert mit verschiedenen Kräutern

Hauptspeise – Ahan Djan Lak

Thai-Curry mit argent. Rinderfilet – *Panaeng Nuea* 🍷 (1,2,4 – a1,f)

Eines der klassischen Thai-Curry-Gerichte mit zartem argentinischem Rinderfilet, Kaffir-Limettenblätter, Chili und cremiger Kokosnussmilch.

Nachspeise – Khong Waan Ruam

Kokosnusssgelee – *Wun Gathi*

Köstliches, weiches Kokosnusssgelee. 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

€ 49,90