

☯ Menü Lotus - Dok Bua ☯

Chef Helen's Kreation für unsere vegetarisch/vegan orientierten Gäste. Verführerische Kombinationen von ausschließlich pflanzlichen Zutaten erzeugen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis wie es nur die unvergleichliche Thai-Küche hervorbringen kann.

vegetarisch

Vorspeisenvariation – Khong Wang Ruam

Vegane Thai-Frühlingsrolle – *Po Pia Thod Pak* (1,2,4 - a1,f,r)

Asia-Klassiker vegan, Schwarze Pilze, Glasnudeln, Gemüse, dazu Chili-Dip süß

Tofu Grillspieß – *Tofu Satay* (1,2,4 - a1,e,f,m,g,o)

Tofu gegrillt mit hausgemachter Erdnusssauce zum Dippen, dazu Gurkensalat

Papaya Salat – *Som Tam* 🌶️ (d,e)

Das „thailändischste“ unter den Thai-Gerichten mit Tomaten, Erbsen, Limetten, Erdnüssen, Papaya und natürlich Chili. Bitte lassen Sie uns wissen wie scharf Sie es mögen

Suppe – Nam Suup

Pilzsuppe – *Tom Kha Hed* 🌶️ (1,2,4 - a1,f)

Die berühmte Tom Kha-Suppe aus Thailand passt auch zu Pilzen, unverwechselbar cremig. Eine Kreation aus Pilzen und anderen Gewürzen - original Tom Kha.

Hauptspeise – Ahan Djan Lak

Crispy Tofu in „Drei-Aromen-Sauce“ – *Tauhu Thod Sam Rod* 🌶️ (1,2,4 - a1,g,d)

Früttierte Tofu in landestypischer Sauce bestehen aus drei Geschmacksrichtungen, Süß, Sauer und einem Hauch Umami sowie thailändischem Jasmin Reis.

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

€ 39,90