

☞ Menü Plumeria - Leelawadee ☞

Von Chef Helen, sorgfältig ausgewählte Komposition von „Seafood“-Gerichten gepaart mit klassischen Elementen aus der vielfältigen Thai-Küche.
Lassen Sie sich überraschen

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 Erdnussauce zum Dippen, dazu Gurkensalat nach thailändischer Art

Thailändischer Hähnchen-Salat - *Laab Gai* 🍷 (1,2,4 - a1,d,f)

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

Sauer-scharfe Suppe mit Garnelen - *Tom Yam Gung* 🍷 (4 - b,d,f)

Thailands beliebteste scharf-würzige Suppe, gekocht mit Garnelen, vielen exotischen Kräutern, verfeinert mit Kokosmilch.

Hauptspeise – Ahan Djan Lak

Tilapia Filet in „Süß-Sauer-Soße“ - *Pla Piau Wan* (1,2,4 - a1,d,f)

Tilapia Fisch-Filet, mariniert und fein frittiert im Thai-Stil. Serviert mit landestypischer süß-saurer Sauce mit verschiedenen Gemüsesorten sowie thailändischem Jasmin Reis.

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

€ 43,50