

KURKUMA

im KULTURBAHNHOF

Zusätzliche Gerichte

Yam Nua Yang

Rinderlende (120g) mariniert und medium gegrillt mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Koriander, Pak-Chi-Farang-Blättern (Europagrass), Frühlingszwiebeln, Chili, roten Zwiebeln und Sauce mit Knoblauch, Korianderwurzel, Zitronengras, Galgant, Zitronensaft und Tamarindensaft, mittelscharf 12,50 €

Yum Malakoo

Salat mit grüner Papaya, Karotten, *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Chili, Knoblauch, Langbohnen, Cocktailtomaten, Zitronensaft, Tamarindensaft, scharf 8,50 €

Gai Pad Kamin (Nr. 40)

Maishähnchen gebraten und mariniert mit frischer Kurkumawurzel, Korianderwurzel, roten Zwiebeln, Knoblauch, roten Peperoni, Galgant, Zitronengras, *Fischsauce*, Kokosmilch und Frühlingszwiebeln, dazu Salat mit Bananenblüten, geröstetem Kokosfleisch, Koriander, Zitronenblättern, Chili, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Tamarindensaft, Langbohnen und Pak-Chi-Farang-Blättern, leicht scharf 17,80 €

Paneang Plaa (Nr. 41)

Fischfilet (wechselnd)* mariniert in Reiswein und gebraten mit Paneang-Currypaste, Babymais, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Satorbohnen, Langbohnen, roten Peperonscheiben, Kaffirlimettenblättern, *Cashewnüssen*, selbstgehackten *Erdnüssen*, Reiswein, Basilikum und Kokosmilch, scharf 17,80 €

*die Bedienung informiert Sie gerne

28.02.2019