

Salate und Vorspeisen

Yam Nua Yang (Nr. 30)

Rindfleischsalat – Rinderlende (120g) mariniert und medium gegrillt mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Koriander, Pak-Chi-Farang-Blättern (Europagras), Frühlingszwiebeln, Chili, roten Zwiebeln und Sauce mit Knoblauch, Korianderwurzel, Zitronengras, Galgant, Zitronensaft und Tamarindensaft, mittelscharf 14,50 €

Yum Woon Sen (Nr. 31)

Pikanter Glasnudelsalat mit Garnelen, Staudensellerie, roten Zwiebeln, frischem Koriander, Europagras, Frühlingszwiebeln, Chili, Knoblauch, Zitronengras, Galgant und Tamarindensaft, scharf 13,50 €

Som Tam (Nr. 32)

Vegetarisch – Papayasalat mit Knoblauch, Chili, grüner Papaya, Langbohnen, *Cashewnüssen*, Cocktailtomaten, *Fischsauce* und Tamarindensaft, mittelscharf 13,50 €

Yam Thang Gwaa (Nr. 33)

Vegetarisch – Salat nach thailändischer Art mit Gurkenscheiben, Knoblauch, Langbohnen, *Cashewnüssen*, Chili, Cocktailtomaten, Zitronensaft, Tamarindensaft, mittelscharf 9,50 €

20221011b

KURKUMA

im KULTURBAHNHOF

83253 Rimsting • Bahnhofstr. 81
Tel. 08051/4049
www.kurkuma-kulturbahnhof.de

„Fleisch-Spezialitäten“

Gai Pad Kamin (Nr. 40)

Maishähnchen gebraten mit frischer Kurkumawurzel, Korianderwurzel, roten Zwiebeln, Knoblauch, roten Peperoni, Galgant, Zitronengras, *Fischsauce*, Kokosmilch und Frühlingszwiebeln, dazu Salat mit Bananenblättern, geröstetem Kokosfleisch, Koriander, Zitronenblättern, Chili, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Tamarindensaft und Pakchi-Farang (Europagras), leicht scharf 21,00 €

Nua Kua Gling (Nr. 42)

Rinderlende selbstgehackt und auf südwestthailändische Art gebraten mit hausgemachter dunkler Currypaste, Krachaiwurzel (Fingerwurz), Pakchi-Farang-Blättern (Europagras), roten Peperonischeiben, Satorbohnen, Miniauberginen, Thai-Auberginen, frischem Ingwer, *Senfkörnern*, *Fischsauce*, Basilikum, Kardamom, Fenchelsamen, Korianderwurzel, Knoblauch, Kreuzkümmel, *Cashewnüssen*, Pfefferblättern, frischem grünen Pfeffer, Kaffirlimettenblättern und Kokosmilch, scharf 25,00 €

20221011

KURKUMA

im KULTURBAHNHOF

83253 Rimsting • Bahnhofstr. 81
Tel. 08051/4049
www.kurkuma-kulturbahnhof.de

Paneang Gai (Nr. 43)

Südthailändisches Curry mit Huhn aus Österreich, Paneang-Currypaste, frischem grünen Pfeffer, Thai-Auberginen, Miniauberginen, Langbohnen, Kaffirlimettenblättern, gehackten *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Satorbohnen, Koriandersamen, Kardamom, Fischsauce, Senfkörnern, roten Peperonischeiben, Basilikum und Kokosmilch, scharf

21,50 €

„Fisch-Spezialität“

Paneang Plaa (Nr. 44)

Lachsfilet auf südthailändische Art mit Paneang-Currypaste, Satorbohnen, Miniauberginen, Thiauberginen, grünem Pfeffer, gehackten Erdnüssen, Cashewnüssen, Koriandersamen, roten Peperoni, Basilikum, Zitronenblättern und Kokosmilch, scharf
(enthält Gluten)

22,50 €

20221012

KURKUMA
im KULTURBAHNHOF

83253 Rimsting • Bahnhofstr. 81
Tel. 08051/4049
www.kurkuma-kulturbahnhof.de