# Baan Thai Menü 3

# Vorspeise

# Gemischter Vorspeisenteller aus:

Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße 5,6,8

Hühnerfleischspießchen mit Erdnuss Soße 5,6,8

Frittierte Bällchen aus Käsemischung mit süß-saurer Soße 3,12

Frittierter Tintenfisch mit Knoblauch und süßer Soße 3,12

Panierte Garnelen frittiert mit süß-saurer Soße 3

# Tom Ka Gai

Kokosnusssuppe mit Hühnerfleisch, Champignons und Thai Kräutern 4,5,6

# Hauptgericht

#### Gai Him Ma Phan

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini und Cashewnüssen 1.2.5.6

# **Ped Prieaw Waan**

Knusprige Ente mit süß-saurer Soße, verschiedenem Gemüse und Ananas 1,2,5,6,9

# **Gung Prieaw Waan**

Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse, Ananas in süß-saurer Soße 1,2,5,6,9

### **Bami Phad Gai**

Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch. Ei und verschiedenem Gemüse 1,2,5,6

# **Dessert**

Gebackene Banane oder Ananas mit Honig

oder

Gemischter Obstsalat mit thailändischen Früchten





- 1) Austernsauce, 2) Sojasoße, 3) Mehl, 4) Fischsauce, 5) Zucker, 6) Geschmacksverstärker, 7) Erdnussbutter,
- 8) Salz, 9) Essig, 10) Sambal Olek, 11) Kokosnussmilch, 12) Eier

