

Exoticatessen-Menü im Februar

Bei uns ist der ganze Monat „Valentine´s Day“

Aperitif

Passionsfrucht-Mango Bellini
mit Crémant de Loire
Glas 9,00 €

Kalte Vorspeise

„Tuna Lomi“

mit pikanten Siracha-Tomaten, Wasabi-Gurken Würfel
und vietnamesischem Garnelen-Sesam Gebäck
19,50 €

Suppe

Bisque vom Hummer
mit rotem Thai-Curry, serviert mit pikanten Siam-Puff pastry Sticks
9,50 €

Hauptgang

Mignon vom US Angus Beef Filet (ca. 150 g)
mit zwei großen, gegrillten Tigergarnelen,
Gemüse dazu Thai-Sambal und Röstpfeffersauce
39,50 €

Dessert

„Pavlova“ mit Maracuja-Limetten Sorbet
Vanillesahne, Edelfrüchte und warme Himbeersauce
13,50 €

Menüpreis 85,00 € inkl. Aperitif

Bei einem Menüpreis von 85,00 €
ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

Thai Cooking School von und mit Joseph Peter

Das ideale Geschenk für Ihre Liebsten oder sich selbst!

NEU

Der Kochkurs „Die Küche Vietnams“ mit Chef Binh am 11. Mai 2019.
Weitere Informationen erhalten Sie gerne am Empfang.