



Aus dem Suppentopf

Tomatenuppe mit Sahnehaube 15,L 5,10 €

Braten Klassiker

Rinderoulade vom Jungbulen „Hausfrauen Art“ 21,80 €

an feiner Senftunke 1,2,3,4,5,8,15,A,C,H,K,L,U,V,W,XX, Apfelrotkohl 1,8,5 und Kloß 2,3,X

Tranchen von der Entenbrust - ausgelöst 21,80 €

Entenglace 3,5,15,A,H,K,L,X Schmorapfel 13, Wirsing 4,A,H,L,K und Kloß 2,3,X

Sauerbraten 1,5,8,K,U,V,XX 21,80 €

in würziger Tunke 1,5,8,15,A,C,H,K,L,U,V,W,XX, Apfelrotkohl und Kloß 2,3,X

Schweinefilet gebraten, Cognacrahmsauce 5,15,A,C,H,L,X,XX,V mit Champignons 24,80 €
und Zwiebeln dazu Rösti 13,XX und Salat 1,8,L,V

Rumpsteak ` Maitre d' Hotel` 26,90 €

mit Kräuterbutter 15,L dazu Kroketten 13,A,XX ,Salat mit Kräuterdressing 1,8,15,L,V

Für unsere kleinen Gäste

3 Stück panierte Hähnchen Dinos A,H,K,L,U,V mit Pommes Frites 9,50 €

Aus dem Wok

(Nr. 9) Gai pad Prik sod - Unser klassiker

geschnetzelte Hähnchenbrust gebraten mit grünen Spargel,Karotten,
Zwiebeln, Lauch, Zucchini, Paprika und frischen Chilli, Sojasauce 2,13,A,K,Z,
dazu Reis



19,80 €

Currytime

Gelbes Kokosnussmilch - Curry mit Kurkuma

gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit Indian Spice, auf gelbem
Kokosnussmilch - Curry 1,13,L mit Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen,
Kichererbsen und Ananas dazu Reis



20,90 €

(Nr. 10) Gäng Gai

geschnetzelte Hähnchenbrust in rotem Kokosnussmilch - Curry
1,13,L gegart mit Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen, dazu Reis



19,80 €

Dessert : `` Tartufo Bianco `` 10,13,15,A,H,K,L,X halbgefrorenes Eisdessert mit Zabaione,
bedeckt mit Schaumgebäck, garniert mit Schlagsahne und Schokosauce

6,60 €

Original hausgemachtes Tiramisu 2,10,13,15,A,H,K,L,V

5,50 €

Blutorangen Brand 42 % vol. 4,80 €

Roggenbockbierbrand 42 % vol. 3,70 €



HAUSCURRY NR.13

Panäng Gai geschnetzelte Hähnchenbrust in rotem Kokosnussmilch - Curry
1,13,L gegart mit Erdnüssen J, Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen,
dazu Reis



(Nr. 21)Moo Yang Prik gäng

Schweinefilet gebrillt, auf Paprika, Zucchini, Karotten, Bambussprossen,
Champignons, in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,A,L gegart, dazu Reis



(Nr. 29) 6 frittierte Scampis 4,6 im Kartoffelnest

in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,L
mit Karotten, Paprika, Ananasstücken, Zucchini, Bambussprossen, dazu Reis



(Nr. 45) Rotes Rindcurry

geschnetzeltes Argentinisches Roastbeef gebraten
auf Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen,
in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,L, dazu Reis



Vegetarisch

(Nr. 37) Gäng Pak

gemischtes Gemüse; grüner Spargel, Karotten, Paprika, Zucchini,
Brokkoli, Lauch, Bambussprossen in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,L,
dazu Reis



Vegan

Vegan Green Thai Curry

gemischtes Gemüse (grüner Spargel, Karotten, Paprika, Zucchini, Brokkoli,
Lauch, Bambusprossen) in grünem Kokosnussmilch - Curry 13 dazu Reis



Salate

Salatteller ``Balsamico``

17,90 €

Salatteller von Blattsalaten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen mit
Balsamico - Dressing 1,x,xx, Balsamico - Glace 1,x, gemahlenen Erdnüssen J, dazu
Toast A,K,L und Butter

Asia - Salatteller

18,00 €

Salatteller von Blattsalaten mit Sesam - Dressing ,4,13,A,C,J,K,W garniert
mit 6 Stück frittierten Scampis 4,G,I im Kartoffelnest dazu Toast A,K,L ,
Butter