



Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Sahnehaube 15,L 5,10 €

Braten Klassiker

Rinderoulade vom Jungbullen „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 Klob 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 Klob 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 Klob 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 19,80 €
geschnitzelte Hähnchenbrust gebraten mit grünen Spargel,Karotten,
Zwiebeln, Lauch, Zucchini, Paprika und frischen Chilli, Sojasauce 2,13,A,K,Z,
dazu Reis



Currytime

Gelbes Kokosnussmilch - Curry mit Kurkuma 20,90 €
gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit Indian Spice, auf gelbem
Kokosnussmilch - Curry 1,13,L mit Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen,
Kichererbsen und Ananas dazu Reis



(Nr. 10) Gäng Gai 19,80 €
geschnitzelte Hähnchenbrust in rotem Kokosnussmilch - Curry
1,13,L gegart mit Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen, dazu Reis



Dessert : `` Tartufo Bianco `` 10,13,15,A,H,K,L,X. halbgefrorenes Eisdessert mit Zabaione, 6,60 €
bedeckt mit Schaumbäck, garniert mit Schlagsahne und Schokosauce

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



20,50 €

(Nr. 21) Moo Yang Prik gäng

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



24,90 €

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

in rotem Kokosnussmilch - Curry ^{1,13,L}

mit Karotten, Paprika, Ananasstücken, Zucchini, Bambussprossen, dazu Reis



21,50 €

(Nr. 45) Rotes Rindcurry

geschnetztes Argentinisches Roastbeef gebraten
auf Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen,
in rotem Kokosnussmilch - Curry ^{1,13,L}, dazu Reis



25,90 €

Vegetarisch

(Nr. 37) Gäng Pak

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



16,50 €

Vegan

Vegan Green Thai Curry

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



16,50 €

Salate

Salatteller `` Balsamico``

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

17,90 €

Asia - Salatteller

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

18,00 €