

KURKUMA

im KULTURBAHNHOF

Salate und Vorspeisen

Yam Nua Yang (Nr. 30)

Rindfleischsalat - Rinderlende (120g) mariniert und medium gegrillt mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Koriander, Pak-Chi-Farang-Blättern (Europagrass), Frühlingszwiebeln, Chili, roten Zwiebeln und Sauce mit Knoblauch, Korianderwurzel, Zitronengras, Galgant, Zitronensaft und Tamarindensaft, mittelscharf 13,50 €

Yum Malakoo (Nr. 31)

Salat mit grüner Papaya, Karotten, *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Chili, Knoblauch, Langbohnen, Cocktailtomaten, Zitronensaft, Tamarindensaft, scharf 12,50 €

29.05.2021

„Spezialitäten vom Chef empfohlen“

Gai Pad Kamin (Nr. 40)

Maishähnchen gebraten und mariniert mit frischer Kurkumawurzel, Korianderwurzel, roten Zwiebeln, Knoblauch, roten Peperoni, Galgant, Zitronengras, *Fischsauce*, Kokosmilch und Frühlingszwiebeln, dazu Salat mit Bananenblüten, geröstetem Kokosfleisch, Koriander, Zitronenblättern, Chili, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Tamarindensaft, Langbohnen und Pak-Chi-Farang-Blättern, leicht scharf 19,50 €

Geang Prik Plaa (Nr. 41)

Viktoriabarschfilet mariniert in Reiswein und gebraten mit hausgemachter dunkler Currypaste, Babymais, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Langbohnen, roten Peperonischeiben, Zuckerschoten, Kaffirlimettenblättern, Reiswein, *Fischsauce*, Senfkörnern, Basilikum und Kokosmilch, scharf 19,50 €

Nua Kua Gling (Nr. 42)

Selbstgehackte Rinderlende auf südwestthailändische Art gebraten mit hausgemachter dunkler Currypaste, Krajiawurzel, Pakchi-Farang-Blättern, roten Peperonischeiben, Satorbohnen, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Langbohnen, frischem Ingwer, Senfkörnern, *Fischsauce*, Basilikum, Kardamom, Fenchelsamen, Korianderwurzel, Knoblauch Korianderwurzel, Kreuzkümmel, Cashewnüssen, Pfefferblättern, frischem grünen Pfeffer, Kaffirlimettenblättern und Kokosmilch, scharf 22,50 €

29.05.2021