

278 Benjarong - Thailändisch

VORSPEISEN

- 101 Poh Pia Tod (vegetarisch)** 13.80
Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln, Shiitake Pilzen und Glasnudeln serviert mit süsser Chilisaucе – frittiert, 3 Stück, geschnitten 6 halbe Stück
- 102 Gai Satay - Pouletspiesschen mit Satay-Sauce** 21.25
In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen grilliert, mit hausgemachter Erdnussauce und Thai-Gurken-Relish
- 109 Gemischte Thai Vorspeise für 1Person, Thai Mix** 17.25
Eine Auswahl an 4 Vorspeisen, 1 Frühlingsrolle, 2 Reisteigbeutelchen, 1 Tempura-Crevette, 1 Thai Samosa
- 107 Gemischte Thai Vorspeise für 2 Personen Thai Mix** 34.50
Eine Auswahl an 4 Vorspeisen, 1 Frühlingsrolle, 1 Reisteigbeutelchen, 1 Tempura-Crevette), 1 Thai Samosa
- 118 Thai Tempura Prawns / Tempura Crevetten (5 Stück)** 20.70
Im flockigen, sehr leichten Tempora Teig vorgebackene Crevetten, ein leichter Sack, passt gut zu Schaumwein, Prosecco oder Champagner

SUPPEN

- 200 Tom Yam Gung** 20.70
Berühmte thailändische scharfsaure Suppe mit Crevetten, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, Kaffernlimetten-Blätter, Zwiebeln, Koriander und Chili

SALATE

- 153 Som Tam - (Thay Papaya Spicy Salad)** 21.85
sehr scharf, auf verlangen auch mild; Grüne Papaya in dünne Streifen geschnitten, Tomaten, Knoblauch, scharfen Chili, Crevetten und Thai-Langbohnen, garniert mit gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer frischen, klaren Gemüse-Relish.
- 150 Nür Nam Tok** 32.20
Waterfall Beef (Nordost Thailand Style)
Hauptmahlzeit.Grilliertes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten an Dressing aus Koriander, frischer Minze, Frühlingszwiebeln, Chili, geröstetem Klebreismehl, Limettensaft, serviert mit einer Portion Reis

CURRIES

alle Curries werden mit Jasminreis serviert

- 250 Gang Keo Wan (Green Curry Chicken)** 27.60
Grüne Curry Sauce mit Poulet, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch
- 251 Gang Keo Wan (Green Curry Beef - Rindfleisch)** 29.90
Grüne Curry Sauce mit Rindfleisch, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch
- 152 Gang Keo Wan (Green Curry Prawns - Crevetten)** 29.90
Grüne Curry Sauce mit Crevetten, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch
- 253 Gang Keo Wan (Green Curry Tofu)** 27.60
Grüne Curry Sauce mit Tofu, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch
- 270 Gang Daeng (Red Curry Chicken)** 29.90
Rotes Curry Sauce mit Poulet, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum
- 271 Gang Daeng (Red Curry Beef)** 29.90
Rotes Curry Sauce mit Rindfleisch, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum

- 272 Gang Daeng (Red Curry Prawns)** 27.60
Rotes Curry Sauce mit Crevetten, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum
- 273 Gang Daeng (Red Curry Tofu)** 27.60
Rotes Curry Sauce mit Tofu und knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum
- 280 Panang (Curry Chicken)** 27.60
Panang Curry mit Poulet, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch
- 281 Panang (Curry Beef)** 29.90
Panang Curry mit Rindfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch
- 283 Panang Curry Tofu** 27.60
mit Gemüse und Tofu
- 291 Massaman (Curry Chicken)** 27.60
Massaman-Curry Sauce mit geschnetzeltem Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln, abgeschmeckt mit gerösteten Cashewnüssen
- 290 Massaman (Curry Beef)** 29.90
Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln, abgeschmeckt mit gerösteten Cashewnüssen

AUS DEM WOCK, REIS UND NUDELGERICHTE

- 400 Pad Thai (Chicken)** 27.60
Beliebtestes Thai-Nudelgericht mit Poulet, Tofu, Ei, und Erdnüssen an süss-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
- 401 Pad Thai (Prawns)** 29.90
Beliebtestes Thai-Nudelgericht Gebratene Reismudeln mit Crevetten, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süss-saurer Tamarinden-sauce, dazu frische Sojasprossen
- 402 Pad Thai (Tofu)** 25.30
Beliebtestes Thai-Nudelgericht, vegetarisch. Gebratene Reismudeln mit Tofu, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süss-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
- 403 Pad Si Eiw (Chicken)** 27.60
Chicken mit gebratenen breiten Reismudeln, Gemüse, Pouletfleisch, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen
- 404 Pad Si Eiw (Beef)** 29.90
Mit gebratenen breiten Reismudeln, Gemüse, Rindfleisch, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen
- 351 Pad Ka-Prao (Basil Chicken)** 27.60
Gebratenes Poulet + Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
- 353 Wok - Pad Tau Hoo Benjarong (Vegan)** 26.45
Angebratenes Saisongemüse mit Tofu an einer Pilzsauce aus dem Feuerwok (vegetarisch) nach Art der Küchenchefin Benjarong
- 355 Pad King - Chicken - (Ginger Chicken)** 27.60
Ingwer Poulet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, an einer Mischung aus Austernsauce und Sojasauce, roter Chili und Knoblauch
- 356 Pad Nam Man Hoi (Beef Oyster Sauce)** 29.90
Gebratenes Rindfleisch mit Pilzen an einer Austernsauce, mit Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch
- 450 Khao Pad Gai (Fried Rice Chicken)** 27.60
Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken

278 Benjarong - Thailändisch

- | | |
|--|--------------|
| 451 Khao Pad Gung (Fried Rice Prawns) | 29.90 |
| Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken | |
| 455 Reisgericht - Khao Pad Pak - Fried Rice (vegetarisch) | 25.30 |
| Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken | |