

## Wochenend-Specials - Mai 2012

### Geflügel

#### **Basil Chicken**

Hühnerbrustfilet ganz fein geschnitten in einer hausgemachten Gewürzpaste aus scharfen Basilikum geschwenkt – scharf  
€ 16,90

#### **Green Curry Chicken**

Fein geschnittenes Hühnerbrustfilet geköchelt in einer hausgemachten grünen Curry-Paste und Kokosmilch serviert mit Reismudeln, garniert mit Koriander – leicht scharf  
€ 16,90

#### **Coconut Chicken Curry**

Hühnerbrustfilet kurz gebraten in einer hausgemachten Curry-Paste aus Chili, Masala und indischen Gewürzen, kurz in Kokosmilch geköchelt – scharf  
€ 16,90

#### **Silk Tofu (bio) with Minced Chicken**

Leicht paniertes Seidentofu (Bio) kurz frittiert bedeckt mit fein gehacktem Hühnerbrustfilet und Gemüse in einer hausgemachten Ingwersauce – leicht pikant  
€ 17,90

#### **Crispy Duck**

Knusprig gebratene Ente, nach einem Spezialrezept mariniert, serviert mit Gemüse an einer hausgemachten Curry-Mischung – pikant  
oder serviert auf Wok-Gemüse nach malaysisch-chinesischer Art  
€ 18,90

#### **Tamarind Duck**

Gebratene Ente, nach einem Spezialrezept mariniert und geschwenkt in einer würzigen Tamarind-Sauce bestehend aus Chili, Zitronengras, Kafir- und Curryblätter – pikant/scharf  
€ 19,90

### Rind- und Lammfleisch

#### **Rendang**

Geschmorte Rinderlendenstücke nach indonesischer Art mit Kokosraspeln, Pandan-Blättern, Zimt und Sternanis, serviert mit gebratenem Gemüse - leicht scharf / scharf  
€ 19,90

#### **Black Pepper Lamb**

Fein geschnittenes Lammfleisch mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Knoblauch gebraten auf Thaispargel serviert mit Koriander garniert – gut pikant  
€ 19,90

#### **Yellow Beef Curry**

Fein geschnittene Rinderlende und Kartoffeln kurz gebraten in einer hausgemachten gelben Curry-Paste aus Zitronengras, Koriander, Chili und Tumeric, garniert mit Kaffirblättern – leicht scharf  
€ 19,90

## *Fisch und Garnelen*

### **Prawn Sodhi**

Riesengarnelen nach malaysisch-indischer Art kurz gebraten in Kokosnusmilch, Gelbgewürz, Chili und Garam-Masala, garniert mit Koriander – leicht scharf  
€ 23,00

### **Ikan Masak Merah**

Fein geschnittenes Zanderfilet gebraten, in einer hausgemachten roten Chilipaste geschwenkt, garniert mit Karfirblättern und Nüssen – scharf  
€ 23,00

### **Black Pepper Softshell Crabs**

Einfach exotisch – eine Delikatesse aus Asien – Knusprig gebratene Blaukrabben mit schwarzem Pfeffer, Basilikum und Chili – gut pikant  
€ 25,00

## *Nudelgerichte*

### **Char Koay Teow (Malaysian Hawker Favourite)**

Flache Reismudeln gebraten mit Riesengarnelen, Chili und Kucai (Schnittlauch malaysischer Art) – pikant  
€ 19,90