

SPECIAL MENU

FREE STYLE COOKING AND RECIPES

Vorspeise

Udang Serai

Blanchierte Riesengarnelen, hauchdünn aufgeschnitten und mariniert mit einer hausgemachten Zitronengras-Vinaigrette, garniert mit Schalotten, Kaffirblättern und Koriander – leicht scharf –
(gekocht nur Freitag und Samstag)

16,90 EUR

Nyonya-Spring Roll

Frische, hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln, Shrimps, Gemüse und benetzt mit Vinaigrette – pikant

14,90 EUR

Hauptgerichte

Chicken Curry Free Style

Hähnchenfleischstücke, gebraten in einer hausgemachten Paste aus frischem Chili, Zitronengras, Gelbgewürz, Knoblauch, Zwiebeln und Jeera (und einem ganzen Roman an Gewürzen) geköchelt mit Kokosnussmilch – leicht scharf

21,00 EUR

Lamb-Curry

Lammfleischstücke, gebraten und geschmort in einer hausgemachten Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Zimt, Ingwer und Jeera – leicht scharf

26,00 EUR

Crispy Lemongrass Fish

Regionales Forellenfilet fein geschnitten, knusprig gebraten und geschwenkt in einer hausgemachten Zitronengras-Paste aus frischem Zitronengras, Galangal, Gelbgewürz und Kaffirblättern – scharf

28,00 EUR

SPECIAL MENU

FREE STYLE COOKING AND RECIPES

Wir verarbeiten nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung: argentinisches Rinderfilet, Geflügel vom Geflügelhof Gerlmaier und Seafood vom Kagerer!

Scharf heißt bei uns scharf – wir kochen original malaysisch und so kann auch "leicht scharf" für manche Gäste bereits "scharf" sein.

Preise inkl. gesetzl. MwSt., Änderungen Vorbehalten.