

cha
chā
POSITIVE EATINGFRÜHLINGS
CURRIES

FRÜHLINGS CURRIES

In Thailand genießt man die wohltuende Wirkung mild-scharfer Currys besonders an Frühlingstagen – in erfrischender Kombination von vitaminreichem Gemüse und exotischen Früchten. Ätherische Kräuter, wie Thai Basilikum oder Minze harmonisieren mit Ananas oder Mango und wirken stabilisierend wie auch stärkend.

STÄRKEND

Rotes Mango-Kardamom-Tofu Curry **G** 8,60

Rotes Mango-Kardamom Curry mit viel ballaststoffreichem Thai-Gemüse, frischer vitaminhaltiger Mango, mariniertem Tofu und Thai Basilikum verfeinert. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Red mango cardamom curry with tofu

VITALISIEREND

Gelbes Ananas-Brokkoli Curry mit Kokos-Hähnchen **G** 9,50

Kokos-Hähnchen mit kaliumreichem Brokkoli, enzymhaltiger frischer Ananas in einem leichten gelben Curryfond gegart und mit ätherischer Minze verfeinert. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis. | Yellow curry with roasted coconut chicken, broccoli, pineapple and fresh mint

ANREGEND

Seeteufel Penang Curry **G** 10,80

Gebratene Seeteufelfilets in Penang Curry mit Champignons, rotem Paprika, Galangal und frischem Thai Basilikum, dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Monkfish Penang curry with mushrooms, bellpepper and galangal

ADD ON

+ extra Portion Tofu extra tofu	2,00
+ extra Portion Hühnerfleisch extra chicken	2,50
+ extra Portion Garnelen extra prawns	3,00

Genießen Sie zu unseren leckeren Gerichten einen cremigen und erfrischenden Joghurt- Himbeer Lassi.

Himbeer Lassi 0,3 | 3,60

MÄRZ SPECIAL
THAI STREET KITCHEN

G GLUTENFREI  VEGETARISCH  TAKE AWAY  PIKANT  SCHARF  SEHR SCHARF

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Unser Team informiert Sie gern über Zutaten und Inhaltsstoffe.