

Sisaket - Business Lunch - Freitag

Vorspeise (mit Hauptgericht)

| | |
|---------------------|-----------------|
| veg. Frühlingsrolle | € 2,70 (€ 2,20) |
| bunter Gartensalat | € 2,70 (€ 2,20) |
| Tagessuppe | € 3,00 (€ 2,50) |

Hauptgericht

| | |
|---|---------------|
| 1220 Neuah Phad Prig | € 7,50 |
| Gebratenes Rindfleisch in Austern-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Chili, Paprika und Champignons Fried Beef in oyster sauce, with chillies, scallions, peppers and mushrooms | |
| 1332 Gai Krob | € 7,50 |
| Knuspriges gebackenes Hühnerfleisch aus der Keule auf kurz gebratenem Gemüse in Sojasauce Crispy deep fried chicken with fried mixed vegetables in soy-sauce | |
| 1940 Gaeng Phed Phak(veg.) | € 7,00 |
| Verschiedenes Gemüse, Tofu und Bambussprossen in rotem Curry mit Kokosmilch und Basilikum Mixed vegetables, Tofu, basil and bamboo shoots in coconut milk with green curry | |
| 1824 Khao Phad Jeh (veg) | € 7,00 |
| Gebratener Reis mit Gemüse, geb. Tofu und Eierstich Fried rice with vegetables, tofu and egg batter | |
| 1833 Phad Siyuh Gai | € 7,50 |
| Gebratene Streifennudeln mit Eierstich, Soya-Sauce, Gemüse und Hühnerfleisch Fried Noodle with chicken and vegetables in soy sauce | |
| 1674 Pla Lad Prig | € 8,50 |
| Gebackenes Tilapiafilet in süß-scharfer Chilisauce und Basilikum Fried Tilapia Filet with sweet-spicy chili-sauce and basil | |
| 1540 Kiewahn Ped Krob | € 8,50 |
| Gebackene Ente in grünem cremigen Curry und Gemüse Fried duck with creamy green curry and vegetables | |

Tagessuppe

| |
|--|
| 1150 Pla Tom Buey |
| Fischsuppe(Tilapiafilet) mit Ingwer, Schwarzpilz, eingel. Pflaumen und Koriander Fishsoup (Tilapia Filet) with ginger, pickled plum, black mushrooms and cilantro |

Hauptgericht

| | |
|---|---------------|
| 1080 Suki Nam | € 8,50 |
| Glasnudelsuppe mit Rind/Huhn, Ei, Chinakohl, Choisam, Kräutern, Sesam und hausgem. rote tofu Paste Glas noodles soup, with beef/chicken, eeg, choisam, chinese cabbage, herbs, sesame and red bean curd paste | |
| 1081 Khaopun Pakse | € 8,00 |
| Reisnudeln in Kokosmilch-Sauce mit Hühnerfleisch, Naturtofu, Zitronengras, Limonenblättern, Chili, frische Minze und Gemüse Rice Noodle in coconut milk sauce with chicken, natural bean curd, lemongras, lime leaves, fresh mint and vegetables | |
| 1082 Khanomchin Neuah | € 8,00 |
| Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Curry, Zitronengrass, hausgemachte Chilisauce und frischen Salat Rice Noodle with beef, curry, lemongras, chilli sauce and fresh Salat | |
| 1083 Salat Gung Thod | € 7,90 |
| Gebackene Garnelen mit gemischtem Salat, Avocado, Cherrytomaten und hausgemachter Wasabi-Mayonaise Fried shrimp with fresh salad, avocado, cherry tomatoes and wasabi-mayonaise home sauce | |
| 1084 Salat Tofu Thod | € 6,00 |
| Gebackene Tofu mit gemischtem Salat, Avocado, Cherrytomaten und pikanter hausgemachter Erdnuss-Sauce Fried bean curd with fresh salad, avocado, cherry tomatoes and peanut home sauce | |
| 1086 Kouitiew Heng | € 8,00 |
| Streifennudeln, mit Hackfleisch vom Rind, Choisam, Soyakeime, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und hausgemachte Sojasauce Noodles with ground beef, choisam, soyabean, roast onion, peanut and soyasacue home made | |
| 1087 Phad Wunsen Gai | € 8,00 |
| Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, ei, chinakohl, Chili, Morcheln, Zwiebeln und Schaluppen Fried Glas noodles, with chicken, eeg, chillies, chinese cabbage, herbs, ear-mushrooms and onions | |