

HÜHNERFLEISCH GERICHTE



*Chaiyaphum
Nordost-Thailand
(Heimat der Wirtin)*

- Nr. 59 **BAMIE PAD PAK GAI** (บะหมี่ผัดผักไก่) 10,90
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet und verschiedenem Gemüse
- Nr. 21 **GAENG PED GAI** (แกงเผ็ดไก่) 10,90
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch mit rotem Thai-Curry, Bambusstreifen, verschiedenem Gemüse, Basilikum und Jasminreis (scharf oder leicht scharf)
- Nr. 22 **GAENG KIEW WAN GAI** (แกงเขียวหวานไก่) 10,90
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch mit grünem Thai-Curry, verschiedenem Gemüse, Basilikum und Jasminreis (scharf oder leicht scharf)
- Nr. 23 **GAENG GARI GAI** (แกงกะหรี่ไก่) 10,90
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch mit gelbem Thai-Curry, Gemüse, Röstzwiebeln, Kartoffeln und Jasminreis (leicht scharf)
- Nr. 24 **GAI PRIEW WAN** (ไก่เปรี้ยวหวาน) 10,90
Gebratenes Hühnerbrustfilet in süß-saurer Soße mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Paprika, Gemüse und Jasminreis
- Nr. 25 **GAI TOD-KHA TIEM** (ไก่ทอดกระเทียม) 10,90
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit geröstetem Knoblauch, Pfeffer, süß-saurer oder scharfer Soße und Jasminreis.
- Nr. 26 **LAAB GAI** (ลาบไก่) *Spezialität aus Nordost Thailand (Isaan)* 10,90
Gebratener, frisch gehackter Hühnerfleisch-Salat mit gerösteten Chilischoten, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Minze, Koriander, geröstetem und fein gemahlene Klebereis, Lauchzwiebeln und Jasminreis (scharf / leicht scharf)

