

## **Thailändische Küche „exotisch & pikant“**

Der kulinarische Kalender präsentiert  
Esskultur in Form eines besonderen Menüs.

### **Vorspeise**

Gebackene Frühlingsrollen  
gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Rindfleisch  
Thai-Gurkensalat und Chillidip  
6,90 €

### **Suppe**

Gelbe Thai-Curryschaum-Suppe  
mit Shrimps (leicht scharf)  
5,90 €

### **Hauptgang**

Rotes Massaman Curry  
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zuckerschoten,  
Erdnüssen und Reis  
17,50 €

### **Dessert**

Mango-Kokosmousse mit Litschisorbet  
6,50 €

### **Wir empfehlen es als Menü:**

Als 3 Gang mit Suppe oder Vorspeise: 29,90 €

Als 4 Gang Menü: 34,90 €

### **Für Vegetarier und Veganer**

Gelbes Gemüsecurry mit Räuchertofu und Basmatireis  
12,50



**Bon appétit**

## **Thailand kulinarisch**

Die Thailändische Küche ist frisch und vielseitig. Sie vereinbart Einflüsse aus China, Indien und Indonesien, aber behält trotzdem Ihren eigenständigen Charakter. In Thailand lieben die Menschen gutes Essen, die beliebten Garküchen sind allgegenwärtig.

## **Thai-Curry**

Typisch für die thailändische Küche sind frische Zutaten und viele Gewürze. Besonders aromatisch werden die Gerichte dank Ingwer, Limette, Chilischoten, Fischsauce und Thai-Basilikum. Chilischoten werden mit Vorliebe zu Curry-Paste verarbeitet, die es in rot, gelb und grün gibt. Weitere Bestandteile von Currypasten sind unter anderem Koriander, Zitronengras, Knoblauch und Galgant. Die Currypaste wird kurz in einem Wok angebraten und dann mit Kokosmilch abgelöscht. Je nach Geschmack kann man das Curry mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Garnelen zubereiten. Currypasten lassen sich entweder im Mörser selbst herstellen oder im Asia-Shop kaufen. Bei der Dosierung ist Vorsicht geboten, da Thai-Curry-Pasten für europäische Gaumen oft sehr scharf sind.

## **Kulinarische Traditionen**

In Thailand werden mit Ausnahme des Desserts alle Gerichte zugleich gegessen. Die Thais lieben es zu essen und speisen oft in großer Runde. Pro Person gibt es mindestens zwei Gerichte und jeder probiert von allem. Gegessen wird mit der Hand sowie manchmal mit Löffel und Gabel. Das Messer wird in Thailand nur als Gebrauchsgegenstand oder Waffe genutzt. In thailändischen Familien wird häufig ein zusätzliches Schälchen für die Ahnen oder verstorbene Familienmitglieder aufgedeckt. Zudem legen Thais regelmäßig kulinarische Opfergaben vor buddhistische Heiligtümer. Zu jedem Essen wird Reis gereicht, bei dem es sich je nach Region um duftenden Jasminreis oder weißen Klebreis handelt. Klebreis wird vor allem in Norden von Thailand gegessen. Schwarze und manche weißen Sorten werden auch für Desserts verwendet.

## **Getränkeempfehlung:**

### **Thai Zitronengras Sauer Spritzer**

San Bitter, Zitronengras, Kokossirup und Sekt

für 5,90 €



**Bon appétit**