

Themenküche

Schiffsdinner in Bangkok

MENÜ	Euro
„Vorspeise am Tempel Wat Pho“ gebackene Gemüse-Curry Taschen, Sommerrolle vom Enokipilz mit Limetten-Soja Soße gebackene Reisblätter mit Mango Relish	8,20
„Hauptgang am Königspalast“ Entenbrust rosa gebraten, Masaman Kartoffel Curry, Cashewkerne, Thai Gemüse	25,50
„Dessert am Phra Sumen Fort“ Kokos-Limettencreme, schwarzes Sesam-Eis, Mango Chutney	7,90
Menüpreis 39,00	

Unsere Empfehlung zur Themenküche

Mango-Spritz

Mango-Zitronengras-
Sirup, Soda, Secco
0,2l 5,80

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Allergiekarte.
In allen angegebenen Preisen sind Service
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Themenküche

Aus den Garküchen der Nachtmärkte

Euro

„Tom Kha Gung“ <i>vom Ratchada Rot Fai Market</i> Würzige Kokossuppe mit Garnelen, Zitronengras, Galgant, Limette, Thai Gemüse, Duftreis	21,50
„Phad Thai mit Lemongrasschicken“ <i>vom Srinakadin Rot Fai Market</i> Maispouardenbrust mit Zitronengrasmarinade, Gebratene Nudeln, Thai Gemüse, Ei, Cashewkerne, Chilijam	19,80
„Thai Bao Ban“ <i>vom Pak Khlong Flower Market (vegan)</i> Jackfruit-Küchle im gedämpften Brötchen, Mango Relish, Thai-Basilikum, Koriandermayo, Curry Pommes	15,90
„Mekong Wels“ <i>vom Pamneon Sadhak Floating Market</i> Gebackenes Welsfilet, Gebratener grüner Spargel mit Sesam, Austernsauce, Duftreis	20,80
„Garnierter Sesamreis“ <i>vom Maeklong Railway Market (vegan)</i> gebackene Shiitake, grüner Spargel, gebratene Enoki-Pilze Thai Gemüse, Chili-Jam	17,80

Dessert

	Euro
Der Apfel	
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung:	
Pralinen-Mousse im Glas	3,50
Crème brûlée	3,50
Pralinen-Mousse oder Creme brûlée mit Espresso	5,80
Schokoschmelziger Brownie mit Zitronen-Schmand-Eis, Sahne	4,90
Dänischer Glücksbringer -Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	4,90
Zwei Engel – Große Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren, Sahne	4,90
Affogato - Espresso mit Vanilleeis	4,40
„Dessertteller Bangkok“	
Kokos-Limettencreme, schwarzes Sesam-Eis, Mango-Chutney	7,90
3 Kugeln Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	5,10
1 große Kugel Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	3,40
Eis & Sorbet aus Frankreich und Italien	
Erdbeer-Sorbet, Walnuss-Eis, Vanille Eis, Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade),	
Eis & Sorbet aus der Vogtei	
Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet, Zitronen-Schmand-Eis	