

Homepage: thaifood.index.li

Thailändische Küche

2. Hauptspeisen

Roter Curry (Gähng däng Nüa)	Rindfleisch mit Gemüse an rotem Thai-Curry und Kokosnussmilch	
Grüner Curry (Gähng kiau whan Kai)	Huhn und Gemüse an grünem Thai-Curry und Kokosnussmilch	
Gebratene Glasnudeln (Phat Wun Sen)	Glasnudeln mit Gemüse und Crevetten	
Eiernudeln (Phat nam man hoy)	Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Austernsauce (Vegi)	
Sweet & Sour (Pat pliau whan)	Süsssaures Gemüse und Crevetten oder Fleisch	
Fried Rice (Khoa Pat)	Gebratener Parfumreis mit Crevetten oder Fleisch	
Hackbällchen (Muh pat catiam plik thai)	gehacktes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer	

Köchin: Lien Schmid, Dorfstrasse 29a, 5627 Besenbüren, Tel. 056/670'02'70, E-mail: thaifood@index.li

(Weitere Gerichte oder Variationen werden auf Anfrage mit Ihnen persönlich zusammengestellt)