

**Engelhardt's**

**BIO – Restaurant**

**Thailändische Gaumenfreuden**

**Herzlich Willkommen in  
Engelhardt's BIO – Restaurant  
im Tafelberg**

*Wir haben uns zur Aufgabe gemacht die Thailändische Küche  
mit frischen, biologischen und regional feinen Zutaten  
ohne jegliche Geschmacksverstärkende Zusatzstoffe  
für höchste Ansprüche an Sie  
zu bringen.*

*Gerne gehen wir auf Ihre Gaumenwünsche ein,  
natürlich auch bei der Schärfe der Speisen.  
Alle unsere Speisen werden frisch  
Zubereitet und dafür benötigt  
unser Küchenteam auch  
etwas Zeit !*

*Eine Auswahl an erlesenen Weinen  
runden unser Angebot ab.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend  
voller kulinarischer Sinnesfreuden.*

*Ihre  
Familie Engelhardt  
mit Team*

# Engelhardt's

BIO – Restaurant

## Thailändische Gaumenfreuden

*Wenn nicht anders vermerkt, sind alle unsere Zutaten der Gerichte **BIO** und als Beilage reichen wir Jasminreis oder Quinoa (Superfood).*

### 4 – Gang September Menü

*Die Fischsaison wird eröffnet !*

#### **Tom Yam Gung**

*Thaisuppe mit Garnelen, roten Zwiebeln, Pilzen, Tomaten, Zitronensaft, Zucchini und Koriander.*

#### **Laab Plaa Krob**

*Knusprig gebackenes **Fränkischen Karpfenfilet** in Streifen mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chilli, Thailändischen Gewürzen, Pfefferminze, Europagras, Koriander, Zitronensaft und Klebereis.*

+++

#### **Gung Pad Sam Rod**

*Garnelen in Drei-Aromen Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Lauchzwiebeln, Champignon und Thai-Basilikum.*

+++

#### **Panäng Plaa**

*Paneng Curry mit **Fränkischen Saiblingsfilet**, Zitronenblätter, Kokosmilch, Paprika, Pilze, Thai-Basilikum und Erdnüssen.*

#### **Laab Plaa**

*Roher Lachs feingehackt mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chilli, Thailändischen Gewürzen, Pfefferminze, Europagras, Koriander, Zitronensaft und Klebereis.*

#### **Dessert-Überraschung**

**59,00 €**

# Engelhardt's

## BIO – Restaurant

### Thailändische Gaumenfreuden

Wenn nicht anders vermerkt, sind alle unsere Zutaten der Gerichte **BIO** und als Beilage reichen wir Jasminreis oder Quinoa (Superfood).

#### Hauptspeisen

##### Nam Tok Ped

*Thai-Ente nach Laotischer Art mit Minze, Zitronensaft, Koriander, Lauchzwiebeln, rote Zwiebeln, Thai-Gewürzen, Chilli und Klebereis.*

19,50 €

##### Pat Pet Gai

*Rotes Curry mit **Regionalen-Hähnchenfilet**, Thai-Auberginen, Bohnen, Bambus, Paprika, grünen Pfeffer, Kaschaiwurzeln, Thai-Basilikum.*

23,50 €

##### Gäeng Massaman Nok

*Oberpfälzer-Straußenfilet mit Süßkartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Cashewkerne, Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch.*

23,50 €

##### Pat Pet Pae

*Rotes Curry mit **Regionalen-Lammfilet**, Thai-Auberginen, Bohnen, Bambus, Paprika, grünen Pfeffer, Kaschaiwurzeln, Thai-Basilikum.*

21,50 €

##### Nua Isan

*Rind mit Tamarind, Paprika und rote Zwiebeln.*

22,50 €

##### Nua Med Ma Muang

*Rind auf gebratenen Gemüse mit Cashewkernen, Brokkoli, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Lauchzwiebeln, Zuckerschoten und Austernpilze in Austernsoße.*

24,50 €

##### Gung Pad Sam Rod

*Garnelen in Drei-Aromen Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Lauchzwiebeln, Champignon und Thai-Basilikum.*

25,50 €

##### Panäng Plaa

*Paneng Curry mit Lachs, Zitronenblätter, Kokosmilch, Paprika, Pilze, Thai-Basilikum und Erdnüssen.*

23,50 €

##### Laab Plaa

*Roher Lachs feingehackt mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chilli, Thai-Gewürzen, Pfefferminze, Europagrass, Koriander, Zitronensaft und Klebereis.*

24,50 €

##### Muh Thod

*Gebackenes Schweinefilet auf Laotischen Gurkensalat, mit frischen Chilli, Tomaten, Karotten, Erdnüssen, Zitronensaft, frischen Limetten und Klebereis*

19,50 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten Auslösen können:  
Siehe letzte Seite !

# Engelhardt's

BIO – Restaurant

## Thailändische Gaumenfreuden

*Wenn nicht anders vermerkt, sind alle unsere Zutaten der Gerichte **BIO** und als Beilage reichen wir Jasminreis oder Quinoa (Superfood).*

### Vegetarische Gerichte

#### Vorspeisen

##### Pho Pia Thod

*3 Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Soße und Laotischen Salat.*

7,50 €

##### Yam Kao Thod

*Gebratener Reis-Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Kokosraspeln, Cashewkerne und Koriander.*

9,50 €

#### Hauptspeisen

***Alle Hauptspeisen können wir für Sie gerne Vegetarisch zubereiten !***