Siam Sylt
Thailändisches Restaurant

für Vor-Bestellungen und Reservierungen: **Tel. 04651/6444**

Unser Angebot (nur zum Abholen):

Suppen

Tom Kha Hed (*vegan)* **8,00**
Pikante Kokossuppe mit Austernpilzen, frischen Champignons, Shiitake-Pilzen, China-Kohl, Baby-Mais, Kirschtomaten, Zitronengras, Galgant-Wurzeln, Zitronenblättern und Koriander

Tom Kha Gai **8,50**
Der Klassiker aus Thailand – aromatische Kokosmilchsuppe mit zartem Hühnerfleisch, Champignons, Kirschtomaten, Austernpilzen, Galgant und Koriander

Tom Yam Gung **9,50**
Bekannte Thai-Suppe mit Garnelen, frischem Zitronengras, Kirschtomaten, Koriander, fein geschnitten Limettenblättern, Galgant, Chili und Austernpilzen

Vorspeisen und Salate

Popia Pak **8,50**
3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Füllung aus Thai-Sellerie, Weißkohl, Shiitake-Pilzen, Glasnudeln, Karotten & Frühlingszwiebeln, dazu Pflaumensoße

Gung Tord **12,00**
3 Stück knusprig gebackene Garnelen, dazu hausgemachte Pflaumensoße mit Gurken, feinen roten Zwiebeln und Erdnüssen

Vegetarisch - Vegan

Pak Pad Prik Khing (vegan) **18,50**
Frisches Gemüse gebraten mit rotem Curry, Thai-Langbohnen, Sojasprossen, süßem Thai-Basilikum und fein gemahlenen Erdnüssen - verfeinert mit Kokosmilch **-** dazu unser Natur-Wildreis

Priew Whan Tofu (vegetarisch) **19,50**
Geräucherter Tofu gebraten in süß-saurer Soße mit Ananas, Kirschtomaten und frischem Gemüse **-** dazu unser Natur-Wildreis

Gai – Huhn

Kao Pad Gai **20,50**
Gebratener Reis mit zartem Hühnerbrustfilet, Ei, Karotten, Kirsch-Tomaten, Broccoli, feinen Frühlingszwiebeln und Koriander

Gäng Phed Gai (pikant) **22,50**
Rotes Thai-Curry – leicht scharf - in cremiger Kokosmilch mit Hühnerbrust-Filet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Zucchini und süßem Thai-Basilikum **-** dazu unser Natur-Wildreis

Massaman Gai **22,50**
Massaman-Curry – leicht scharf in cremiger Kokosmilch-Erdnusssoße mit Hühnerbrust-Filet, Zwiebeln, Paprika und kleinen Kartoffeln, Kirschtomaten und gestoßenen Erdnüssen **-** dazu unser Natur-Wildreis

Gai Pad Gaprao **21,50**
Hühnerbrustfilet gebraten mit frischem Knoblauch, Chili, scharfem Thai-Basilikum, Peperoni und Frühlingszwiebeln **-** dazu unser Natur-Wildreis

Nüa – Rind

Gäng Khiew Whan Nüa **23,50**
Grünes Curry in cremiger Kokosmilch mit Rinderfilet-Streifen, Thai-Auberginen, Bambussprossen, Peperoni, Paprika, Zucchini & Thai-Basilikum **-** dazu Natur-Wildreis

Nüa Pad Naman Hoi **22,50**
Rinderfilet-Streifen gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Austernpilzen, Champignons, Shiitake-Pilzen, Broccoli, Paprika & Karotten in Austernsoße **-** dazu unser Natur-Wildreis

Ped – Ente

Ped Grob Priew Whan **24,50**
Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in süß-saure Soße mit Kirschtomaten, Ananas, Paprika, Gurken, Shiitake-Pilzen und Frühlingszwiebeln **-** dazu unser Wildreis

Gäng Pet Ped Grob **24,50**
Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in cremiger Soße aus rotem Curry mit Kokosmilch, buntem Gemüse und süßem Thai-Basilikum **-** dazu unser Natur-Wildreis

Fisch und Garnelen

Pad Thai Gung **23,50**
Reisbandnudeln gebraten mit Garnelen, geräuchertem Tofu, Ei, Sojasprossen und feinen Frühlingszwiebeln in Tamarinden-Soße, serviert mit gehackten Erdnüssen, frischer Limette und Koriander

Gung Kratiam Prik Thai **24,50**
Garnelen gebraten mit knackigem Wok-Gemüse - garniert mit geröstetem Knoblauch, Koriander und schwarzem Pfeffer **-** dazu unser Natur-Wildreis