



## Empfehlungen

K1	Thai Fischsuppe mit Kokosmilch <b>scharf</b>	€ 5.80
K2	Gedämpfter, grüner Spargel mit Pinienkernen <b>veg</b>	€ 9.50
K3	Lachs-Tatar mit grünem Spargel	€ 9.50
K4	Crunchy Maki mit Spargel und Garnelen	€ 7.90
K5	Gebratene Gio-Tza mit Fleisch, Garnelen und Bärlauch	€ 6.50
K6	Gegrilltes Heilbuttfilet auf Thai-Curry-Gemüse <b>scharf</b>	€ 15.50
K7	Gebratenes Lammfleisch mit grünem Spargel und Kräuter-Seitlingen	€ 15.50
K8	Taiwanesische Reisnudeln mit Rindfleisch, Shiitake-Pilzen und Bärlauch	€ 10.80
K9	Frühlingsgemüse mit Pilzen, Basilikum und Sesamöl <b>vegetarisch</b>	€ 10.80
K10	Hühnerfleisch mit Spargel und Cashewnüssen	€ 13.50
K11	Neua Pattaya Knuspriges Rindfleisch mit Glasnudeln im Salatblatt <b>scharf</b>	€ 13.80
K12	Knusprige Ente mit Spargel-Wok-Gemüse	€ 14.80
K13	Gebackene Erdbeeren mit Vanilleeis	€ 6.50
	Hugo mit Prosecco	€ 5.50
	Aperol-Spritzer 1/4 l	€ 4.50
	Iced Green Tea 1/3 l 1/2 l	€ 3.50 4.50
	Iced Butterfly Pea Tea 1/3 l 1/2 l	€ 3.50 4.50



## Empfehlungen

K1	Thai Fischsuppe mit Kokosmilch <b>scharf</b>	€ 5.80
K2	Gedämpfter, grüner Spargel mit Pinienkernen <b>veg</b>	€ 9.50
K3	Lachs-Tatar mit grünem Spargel	€ 9.50
K4	Crunchy Maki mit Spargel und Garnelen	€ 7.90
K5	Gebratene Gio-Tza mit Fleisch, Garnelen und Bärlauch	€ 6.50
K6	Gegrilltes Heilbuttfilet auf Thai-Curry-Gemüse <b>scharf</b>	€ 15.50
K7	Gebratenes Lammfleisch mit grünem Spargel und Kräuter-Seitlingen	€ 15.50
K8	Taiwanesische Reisnudeln mit Rindfleisch, Shiitake-Pilzen und Bärlauch	€ 10.80
K9	Frühlingsgemüse mit Pilzen, Basilikum und Sesamöl <b>vegetarisch</b>	€ 10.80
K10	Hühnerfleisch mit Spargel und Cashewnüssen	€ 13.50
K11	Neua Pattaya Knuspriges Rindfleisch mit Glasnudeln im Salatblatt <b>scharf</b>	€ 13.80
K12	Knusprige Ente mit Spargel-Wok-Gemüse	€ 14.80
K13	Gebackene Erdbeeren mit Vanilleeis	€ 6.50
	Hugo mit Prosecco	€ 5.50
	Aperol-Spritzer 1/4 l	€ 4.50
	Iced Green Tea 1/3 l 1/2 l	€ 3.50 4.50
	Iced Butterfly Pea Tea 1/3 l 1/2 l	€ 3.50 4.50