Gault&Millau 14

ThaiGarden

ROYAL THAI CUISINE
HOTEL ASTORIA LUCERNE

	THAI GARDEN LUNCH	VEGETARISCHER LUNCH
Montag, 29.04.2024	**Yam Pag Sod** Eisberg- und Babymaissalat mit rassigem Thai Dressing **Mou Pad Prig Thai Dam** Spitzen vom Schweinssteak «Stir-Fried» mit schwarzem Pfeffer und Zwiebeln Jasminreis Tagesdessert	**Yam Pag Sod** Eisberg- und Babymaissalat mit rassigem Thai Dressing **Pad Pag Ruammit** Gemischtes Frischgemüse und Pilze, im Austernöl gebraten, gewürzt mit Knoblauch und Sojasauce Jasminreis Tagesdessert
Dienstag, 30.04.2024	**Tom Carrot** Saftiger Karottensalat mariniert mit Orangensaft und Cashewnüssen **Panaeng Nuea** Zartes Rindsfilet, rosa grilliert, an feuriger roter Panaeng-Currysauce Jasminreis Tagesdessert	**Tom Carrot** Saftiger Karottensalat mariniert mit Orangensaft und Cashewnüssen **Panaeng Tofu** Grillierte Tofuwürfel an feuriger roter Panaeng-Currysauce Jasminreis Tagesdessert
Mittwoch, 01.05.2024	**Paper Prawns Gung Grabueang** Zarte, marinierte Riesencrevetten in hauchdünnem Reispapier eingewickelt **Gaeng Kiaw Wan Gai** Zarte Pouletbruststreifen an grüner Currysauce mit rotem Chili und süssen Basilikumblättern Jasminreis Tagesdessert	**Po Pia Je Thord** Vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse und einer süssen Pflaumen-Chilisauce **Gaeng Kiaw Wan Pag** Frisches Gemüse an grüner Currysauce mit rotem Chili und süssen Basilikumblättern Jasminreis Tagesdessert
Donnerstag, 02.05.2024	**Som Tam** Saftiger Papayasalat mit Cashewnüssen und Cherrytomaten **Gai Pad Naman Hoy** Zartes Poulet «Stir-Fried» mit Austernsauce und Champignons Jasminreis Tagesdessert	**Som Tam** Saftiger Papayasalat mit Cashewnüssen und Cherrytomaten **Gaeng Dang Pak** Frisches Gemüse an roter Currysauce mit Chili und süssen Basilikumblättern Jasminreis Tagesdessert
Freitag, 03.05.2024	**Satay Gai** Zarte Pouletfleischspiesschen, mariniert mit Kokosmilch, Curry und süsser Pflaumen-Chilisauce **Gaeng Curry Pla** Gebratener Wolfsbarsch an würziger, gelber Currysauce Jasminreis Tagesdessert	**Po Pia Je Thord** Vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse, und süsser Pflaumen-Chilisauce **Gaeng Kiaw Wan Pag** Frisches Gemüse an grüner Currysauce mit rotem Chili und süssen Basilikumblättern Jasminreis Tagesdessert

Thai Box CHF 28.00
Vegi Box CHF 26.00

Preise inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten

Restaurant Thai Garden • Royal Thai Cuisine • 14 Punkte Gault Millau 2024
Hotel Astoria • Pilatusstrasse 29 • 6002 Luzern • Tel 041 226 88 88
www.thaigarden-luzern.ch