



thailando
RESTAURANT | LOUNGE | SHOW CUISINE

Thaivolata VIP | 5-Course Menu

5-gängige kulinarische Reise durch die Thai-Cuisine

The 5-Course VIP Thaivolata Menu with a lot of different dishes.

SAMOSA

EIN GRÜASSLI VON TEERAPOL

Thailändisches Samosa Ravioli mit Sprossen

THAILANDO TOP APPETIZERS

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN VOM DREHTELLER

Auswahl von Köstlichkeiten wie Satay-Spiesse, Scampi auf Kalbfleisch Ragout, süss-saurer Gurkensalat, spring rolls und vieles mehr...

Thai delicacies on a turntable

THOM KHA HED

MINI PILZ-CRÈME SUPPE

Pikante Pilzsuppe mit Kokosmilch & Zitronengras

Spicy mushroom soup with coconut milk & lemon grass

KAOWPHAD GOONG SOD

RIESENKRETTEN MIT BASILIKUM

Knusprige Scampis mit scharfen Chilis & Basilikum

Crispi scampi with chilli & basilikum | Gamberi con chilli e basilicum

und | and | e

GANG PED DANG

ROTER THAI CURRY MIT RINDSFLEISCH STREIFEN & BASILIKUMBLÄTTER

Red Thai curry with basil leave & slices of beef

und | and | e

PED THORD

GEBRATENE ENTENBRUST LIMONENSAUCE & PILZE

Fried duck with lemon sauce & mushrooms.

und | and | e

PHAD NAM MUN HOY

THAI GEMÜSE AN AUSTERNSAUCE MIT HÄHNCHENSTREIFEN

Thai vegetables on oyster sauce with slices of chicken

und | and | e

PHAD PAK RUAMMIT

THAILÄNDISCHES WOK GEMÜSE

Thai vegetables

und | and | e

PHAD THAI

GEBRATENE NUDELN MIT SAISON- UND THAIGEMÜSE

Noodle with fresh vegetables

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS | POTPOURRI OF ICE CREAM

POTPOURRI VON HAUSGEMACHTEN ICE-CREAMS MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

10 best homemade ice creams – mini sizes with exotic Thai fruits

THAIVOLATA VIP | 5-COURSE MENU

115.00