

Vorspeisen

Frühlingsrolle (vegetarisch)	7.-
Fischplätzli frittiert (hausgemacht)	9.50
Rindfleisch geschneuzelt, mariniert mit Knoblauch und Pfeffer, gebraten	16.-
Crevettensuppe mit Kokos und Koriander	12.-
Geflügelsuppe mit Kokos und Koriander	9.-
Meerfrüchtsuppe	16.-
Pouletspiessli mit Gurke und Erdnussauce	9.50
Papayasalat mit Erdnüssen	12.50
Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Koriander	16.-
Crevetten/Tintenfisch mit Zwiebeln und Koriander (lauwarm)	16.-
Crevetten, Knoblauch, Pfeffer mariniert gebraten	16.-
Muscheln, Knoblauch, Pfeffer mariniert gebraten	16.-
Tintenfisch, Knoblauch, mit Pfeffer mariniert gebraten	16.-
Poulet im Pandanusmantel und Süss-Sojasaucen mit Sesam	12.50

Vegetarische Gerichte

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, Maiskolben, Zucchini, Sojasprossen	20.-
Gemischtes Gemüse, Tofu, an roter Currysauce und Kokos	22.-
Gemischte Gemüse, roter Curry und Kokos	20.-
Gemischte Gemüse mit Panang Curry und Kokos	20.-
Gemischtes Gemüse, grüner Curry und Kokos	20.-
Pad-Thai gebraten, mit Gemüse und Sojasprossen	20.-

Crevetten- und Fisch-Gerichte

Black Tiger Crevetten gemischtes Gemüse an grünem Curry, Kokos	25.-
Black Tiger Crevetten gemischtes Gemüse, an rotem Curry, Kokos	25.-
Black Tiger Crevetten mit Knoblauch und Pfeffer mariniert, gebraten	25.-
Zartes Fischfilet (Buntbarsch ohne Gräte) Peperoni süss-sauer Gemüse	25.-
Zartes Buntbarschfilet (Rückenfilet ohne Gräte) thailändisch mariniert mit gemischtem Gemüse an roter oder grüner Currysauce und Kokos	25.-

Eintopf

Fried Rice mit Geflügel	22.-
Fried Rice mit Schweinefleisch	22.-
Pad-Thai, Reismnudeln mit Gemüse, Eier, Sojasprossen und Poulet	22.-

Beilagen zu allen Gerichten

Jasmin-Reis zu allen Hauptgerichten inklusive
Gebratener Reis mit Ei und Zwiebeln
oder Thai-Nudeln, Preisauflschlag

3.-

Poulet- und Entengerichte

Pouletfleisch mit Pilzen, rotem Curry, Kokos, thailändischem Basilikum	23.-
Pouletfleisch mit Zwiebeln, Pilzen, Peperoni und Cashew-Nüssen	23.-
Pouletfleisch mit Gemüse und Ananas	23.-
Pouletfleisch mit Ananas, rotem Curry, Kokos, thailändischem Basilikum	23.-
Pouletfleisch an grüner Currysauce, Kokos und gemischtes Gemüse	23.-
Pouletfleisch an roter Currysauce, Kokos und gemischtes Gemüse	23.-
Pouletfleisch geschnetzelt, mit Knoblauch und Pfeffer mariniert, gebraten und Thai-Gemüse	23.-
Ente Panang Curry mit Basilikum und Limettenblatt, Lychee	25.-
Ente krustig gebacken mit roter Currysauce, Kokos und Früchten	25.-

Schweinefleisch-Gerichte

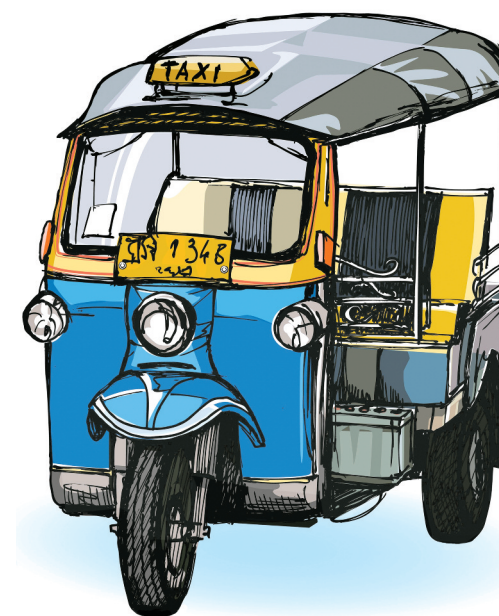
Schweinefleisch mit rotem Curry, Kokos, Pilzen und thailändischem Basilikum	23.-
Schweinefleisch geschnetzelt mit Knoblauch und Pfeffer mariniert, gebraten	23.-

Rindfleisch-Gerichte

Zarte Rindshuft (geschnetzelt), mariniert, gemischtes Gemüse, an roter Currysauce, mit oder ohne Kokos	25.-
Rindfleisch geschnetzelt mariniert mit Knoblauch und Pfeffer, gebraten	25.-
Rindsgeschnetzeltes an Panang Curry, Kokos und Gemüse	25.-

RESTAURANT
THAI-GARDEN MIKADO
www.thai-garden.ch

TAKE AWAY KARTE



ROYAL THAI-KITCHEN

Staatsstrasse 22, 3652 Hilterfingen

Tel. **033 243 36 16**