

Unsere Aperitifempfehlung :

„Mandarinen Spritz“ - Orange Mandarine mit Benz Secco	6,90 €
Bombay Gin Tonic – mit Limette und Minze	8,40 €
Cranberry-Maracuja – fruchtig erfrischender Aperitifcocktail, alkoholfrei	5,90 €
Zenzero Lemon – Ingwer Limette mit Zitronenlimonade, alkoholfrei	5,90 €

Getränke

Chang Bier Thailand, Singa Thailand 0,33l	4,50 €
Teinacher Genusslimonade – Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle 0,33l	3,90 €
Bionade – Holunder, Ingwer-Orange 0,33l	3,90 €
Eistee – Pfirsich 0,33l	3,90 €
Coconut Kiss – Cocos, Sahne, Ananas- und Orangensaft	6,90 €

Tee

Limette - Ingwer Tee – Glas Ingwer Limette, heiß aufgebriht	3,90 €
Jasmin Tee – Kanne original chinesischer Jasmintee	klein 4,50 € groß 5,90 €

Weinempfehlung

Ideale Weine zum asiatischen Essen, milde Säure, leichte Restsüsse, kräftig im Geschmack

2020 KILIAN – **Riesling** - Kabinett feinherb
Becksteiner Winzer, Beckstein, Baden

2021 - **Sauvignon Blanc** – Spätlese feinherb
Weingut Schumm, Weikersheim, Württemberg

0,1l 4,50 Euro 0,25l 6,50 Euro

2021 - **Scheurebe** – Spätlese feinherb
Juliusspital, Würzburg, Franken

0,1l 5,90 Euro 0,25l 7,90 Euro

靈
氣

靈
氣
靈
氣

靈
氣

靈
氣
靈
氣



LIEBE GÄSTE

WIR FREUEN UNS, DASS SIE HEUTE ZU GAST BEI UNS SIND!

IM MÄRZ UND APRIL MACHEN WIR EINEN KULINARISCHEN STREIFZUG DURCH DIE GARKÜCHEN ASIENS. STEIGEN SIE EINFACH EIN UND FAHREN SIE MIT, AUF EINER REISE DURCH DEN ORIENT, ASIEN, JAPAN BIS IN DIE MONGOLEI!

ALS WIR VOR MEHR ALS 30 JAHREN ZUM ERSTEN MAL, VON EINEM URLAUB UND EINEM AUFENTHALT IN DER KOCHSCHULE DES HOTEL ORIENTAL BANGKOK, NACH HAUSE ZURÜCKKAMEN, WAREN WIR STARK BEEINDRUCKT VON DEN AROMEN UND GESCHMACKSERLEBNISSEN DER FRISCHEN THAILÄNDISCHEN KÜCHE.

AUF WEITEREN REISEN NACH CEYLON, INDONESIA, VIETNAM, MAURITIUS UND BORNEO HAT SICH DIE AUSWAHL DER GERICHTE ERWEITERT. HEUTE MISCHEN SICH EINFLÜSSE UND INSPIRATIONEN DER ORIENTALISCHEN UND INDISCHEN KÜCHEN DAZU.

ALS ALL DIESEN EINDRÜCKEN HABEN WIR FÜR SIE UNSERE „ASIATISCHEN WOCHEN“ ENTWICKELT. DIESE NEHMEN IM KULINARISCHEN JAHRESPROGRAMM IHREN FESTEN PLATZ, IN DER ZEIT ZWISCHEN FASCHING UND OSTERN, EIN.

GUTEN APPETIT!

W
E
C
H
E

<u>SALATHERZCHEN MIT POMELO UND NÜSSEN</u> MIT ORANGEN - CURRYDIP	8,90
DAZU ZUR WAHL FRÜHLINGSROLLE	ZUZÜGLICH 4,90
DAZU ZUR WAHL 3 GEGRILLTEN RIESENGARMELEN	ZUZÜGLICH 12,90
DAZU ZUR WAHL GARMELENSPIEB	ZUZÜGLICH 7,00

<u>ASIATISCHER SALAT</u> VON MANGO, ANANAS, CHILI, KORIAMADER UND INGWER	8,90
DAZU ZUR WAHL SATE SPIEDCHEN	ZUZÜGLICH 4,00
DAZU ZUR WAHL GARMELENSPIEB	ZUZÜGLICH 7,00

<u>THUNFISCHCAPPACCIO</u> MIT ALGENSALAT, DAIKON- UND SAKURAKRESSE	13,90
---	-------

<u>DREIERLEI SUSHI</u> IM NORI ALGENBLATT MIT LACHS, THUNFISCH UND CAVIAR MIT INGWERSALAT, ALGENSALAT, WASABI UND SOYASAUCE	12,90
---	-------



<u>PIKANTE THAILÄNDISCHE FRÜHLINGSSUPPE</u> ENTENBRÜHE MIT GLASMUELEN, GEMÜSE UND GEFÜLLTEN WAN TAN NUDELSÄCKCHEN	7,90
---	------

<u>TOM-YUM-GOONG</u> - UNSERE SCHARFE GARMELENSUPPE	8,90
--	------

<u>LEICHTE COCOSRAHMSUPPE</u> MIT ZITRONENGAS UND KORIANDER	
ZUR WAHL MIT FRISCHEM GARMELEN	8,90
ZUR WAHL MIT HÜHNCHENSTREIFEN	7,90



<u>ASIATISCHE KÖSTLICHKEITEN</u> MIT SUSHI UND ALGENSALAT, ASIATISCHEM SALAT MIT GARMELE, FRÜHLINGSRÖLLECHEN, SATESPIEB UND EINER KLEINEN FRÜHLINGSSUPPE	15,90
--	-------



<u>GEBRATENE BREITE REISMUELEN</u> MIT EI, VIEL GEMÜSE UND SHII TAKE	14,90
DAZU ZUR WAHL KNUSPRIGES SPANFERKEL	ZUZÜGLICH 6,00
DAZU ZUR WAHL 3 GEGRILLTEN RIESENGARMELEN	ZUZÜGLICH 12,90
DAZU ZUR WAHL GARMELENSPIEB	ZUZÜGLICH 7,90

<u>GEBRATENER REIS</u> MIT EI UND GEMÜSE,	14,90
DAZU ZUR WAHL HÜHNERBRUSTSTREIFEN	ZUZÜGLICH 6,00
DAZU ZUR WAHL 3 GEGRILLTEN RIESENGARMELEN	ZUZÜGLICH 12,90
DAZU ZUR WAHL GARMELENSPIEB	ZUZÜGLICH 7,90

<u>CHINA GEMÜSE AUS DEM WOK</u> MIT CHILI SAUCE UND REIS	14,90
DAZU ZUR WAHL HONIG- ENTENBRUST	ZUZÜGLICH 10,00
DAZU ZUR WAHL 3 GEGRILLTEN RIESENGARMELEN	ZUZÜGLICH 12,90
DAZU ZUR WAHL GARMELENSPIEB	ZUZÜGLICH 7,90

<u>KNUSPRIGES SPANFERKEL</u> MIT BROCCOLI, PAK CHOY, SHII TAKE UND NÜSSEN MIT MILDER AUSTERNSAUCE, CASHEWKERNEN UND REIS	20,90
--	-------

W
E
C
H
E
S
A
D
A
W
K
O
M
M
A
L
I
E
C
A
K
U
W
E
C
H
E

ROTES THAI CURRY MIT BUNTEM PAPRIKA UND ZWIEBELN,
FRITTIERTEM KNOBLAUCH UND REIS, 15,90

DAZU ZUR WAHL RINDERSTEAK 180GR ZUZÜGLICH 11,90

DAZU ZUR WAHL LAMMRÜCKEN ZUZÜGLICH 19,00

INDISCHES GELBES CURRYGERICHT MIT FRÜCHTEN UND REIS 15,90

DAZU ZUR WAHL BARAMUNDI-FISCHEILET ZUZÜGLICH 9,00

DAZU ZUR WAHL GRILLSTEAK VOM SCHWEIN ZUZÜGLICH 7,90

DAZU ZUR WAHL MAIS HÜHNCHENBRUST ZUZÜGLICH 8,90

DAZU ZUR WAHL LAMMRÜCKEN ZUZÜGLICH 19,00

HÜHNCHENFILETS MIT GEMÜSE IN MILDEM COCOSRAHM
MIT INGWER, ZITRONENGRAS UND GEMÜSE, DAZU REIS 20,90

MEERESFRÜCHTE UND FISCHFILETS MIT THAILÄNDISCHEN AROMATEN
SNAPPER, KINGCLIP, LACHS, BARRAMUNDI, TINTIENFISCH UND GARNELEN
IN COCOSRAHMSAUCE MIT INGWER, ZITRONENGRAS UND GEMÜSE, DAZU REIS 29,90



PARFAIT VOM GRÜNEM MATCHATEE MIT ORANGEN-UND ROSA GRAPEFRUITSLAT 7,90

ANANASCARPACCIO MIT DRACHENFRUCHT UND COCOSEIS 8,90

EXOTISCHE FRÜCHTE MIT MANGOSORBET, PASSIONSFUCHTMOUSSE
UND COCOSEIS AUF NUSS SAUCE 9,90

MOUSSE VON GERÖSTETEM COCOS MIT MANGOSAUCE
UND ANANAS - PAPAYASALAT MIT MANDARINENSORBET 9,90

MIMI DESSERT IM KLEINEN GLÄSCHEN
PASSIONSFUCHTMOUSSE ODER COCOSMOUSSE ODER 2 KUGELN EIS ODER 2 KUGELN SORBET 4,90

Vorspeisen & Salate

„Ceasar Salad“, Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90

Angemachter Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90

Suppen

Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade, Maultäschle und feinen Klößchen 7,90

Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 11,90

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe mit Sahne und Brotchip 7,90

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Semmelkloßscheiben 24,90

Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites und einem kleinen Blattsalat 18,90

In der Butterpfanne gebratenes Steinbeisser und Lachsfilet auf Rahmwirsing mit Kartoffelrösti 24,90

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 24,90

In Tauberwein geschmortes Rindergulasch mit hausgemachten Dinkelspätzle und Frischgemüse 22,90

Lammrücken mit Kräutern zartrosa gebraten auf Rahmwirsing und Kartoffelnusskrusteln 34,90

Desserts

Dessertvariation aus Buttermilchmousse, Orangensalat, Mandarinensorbet und einem kleinen Schokotörtchen 10,90

Dessertpalette mit Creme brulée, Kaiserschmarrn, Beerengrütze und Pistazieneis 10,90

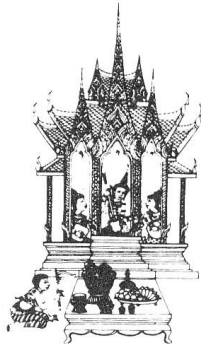
Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln hausgemachtes Eis oder 2 Kugeln Sorbet
Buttermilchmousse oder Passionsfrucht-mousse oder Creme brulée je 4,90



The Thai Cooking School

VOM 14. MÄRZ
BIS 02. APRIL 2023



Thai food is known to be chilli hot but traditional Thai dishes must not be predominantly hot. There must always be a harmony in a dish. The sharpness of the chillis and the spices in a curry dish is toned down by the sweetness of the coconut cream which also enhances the flavours and tastes of other delicate ingredients and herbs.

Dinner, the main meal, consists of at least three dishes with rice. Dishes are not courses but served all at the same time. One should take a mouthful of this and that in whatever order one prefers.



The Thai Cooking School
at The Oriental

