

Nuh's

Thailändisches Schnell-Restaurant

Täglich geöffnet von

Dienstag- Freitag

12.00 Uhr - 15.00 Uhr und
18.00 Uhr - 22.00 Uhr

Samstag - Sonntag - Feiertag

12.00 Uhr - 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Dellplatz 6

47051 Duisburg-Stadtmitte

Tel: 0203-317 38 88

Inh.: Nuh Chaweekunmahan





Liebe Gäste & Freunde der Thailändischen Küche!

Ich freue mich, Sie heute in meinem Schnell-Restaurant begrüßen zu dürfen.

Warum Schnell-Restaurant?

Nun, ich kam auf die Idee die Schnelligkeit der Zubereitung eines Thailändischen Imbisses mit der Gemütlichkeit eines Thailändischen Restaurants zu vereinen.

Sie können bei mir gewiss sein, dass alle Speisen stets frisch zubereitet werden, sowie es der Imbiss zur Mitnahme bietet. Es besteht aber auch die Möglichkeit gemütlich in meinem integrierten Restaurant an einem der Tische Platz zu nehmen, um dort in aller Ruhe die Köstlichkeiten zu genießen.

Mein oberstes Prinzip ist es Ihnen erstklassige Qualität anzubieten, dieses ist meine besondere Verpflichtung an Sie und dafür stehe ich mit meinem Namen.

Ich wünsche Ihnen gemütliche Stunden bei Ihrer kulinarischen Reise durch die Geheimnisse der Thailändischen Küche und wünsche Ihnen vor allem

Guten Appetit.



Ihre Nuh

Sollen Sie Spass an der Zubereitung der Speisen haben, biete ich Ihnen auch mein Kochbuch zum Kauf an.

Fragen Sie mich ruhig einmal danach.



Eine kleine Curry-Geschichte

Curry ist ein wesentlicher Bestandteil sowohl in der thailändischen als auch in allen asiatischen Küchen bei der Zubereitung der Speisen. Dass nun Curry in Pasten- oder Pulverform nicht einfach nur der Ihnen bekannte Curry der beliebten Curry-Wurst ist, will ich Ihnen mit einer kleinen Auflistung zeigen und gleichsam das „Geheimnis der Unterschiedlichkeit lüften. Sicherlich wird Ihnen mehr oder weniger bekannt

sein, dass es sich bei Curry bereits um eine Gewürzmischung handelt, die je nach Stil und Geschmacksrichtung aus Ingwer, Knoblauch, Safran, Muskat, Kurkuma, Koriander, Chili, Nelken und Tamarinde besteht. An den familiengehüteten Zusammenstellungen scheitern selbst Sterneköche auf der ganzen Welt, daher haben sie auch äußerst selten asiatische Gerichte auf ihren Speisekarten.

Roter Curry

Diese Paste wird aus frischen roten Chilischoten hergestellt. Unter anderem befinden sich auch Koriander und Shrimppaste in dieser Mischung. Roter Curry wird z.B. für feurig-scharfe „Tom-Yum-Suppe“ verwendet.

Grüner Curry

Diese Paste besteht aus frischen grünen Chilischoten. Grüner Curry ist etwas schärfer als roter Curry und wird gerne in Verbindung mit Kokosnussmilch für Hähnchen- und Rindfleischgerichte verwendet. Ein äußerst schmackhaftes Gericht ist das „Gaeng-Keaw Waan Gai“: Hühnerfleisch in grünem Curry und Kokosnussmilch

Massaman-Curry

Diese sehr scharfe Paste besteht aus getrockneten Chilischoten. In ihr mischen sich unter anderem Zitronengras, Schalotten und Galgant. Massaman-Curry findet Anwendung bei Fisch- und Meeresfrüchten-Gerichten, wird aber auch bei Hähnchenfleisch verwendet.

Panaeng-Curry

In dieser Mischung finden sich getrocknete Chilis, Knoblauch und Shrimppaste wieder. Diese sehr scharfe Paste findet Verwendung bei Geflügel-, Meeresfrüchte- und Fisch-Gerichten.

Curry für zuhause

Damit Sie Ihren thailändischen Kochkünsten zu Hause die „spezielle Note“ verleihen können, biete ich Ihnen meine selbst gemachten, aromatisch verfeinerten Curry-Pasten in unterschiedlichen Sorten an:

Rote Curry-Paste

Massaman-Curry-Paste

Grüne Curry-Paste

Panaeng-Curry-Paste

Über die Unterschiede im Gebrauch wenden Sie sich bitte an mich oder fragen mein Personal. Die Pasten sind alle naturbelassen und gebrauchsfertig!



Vorspeisen

1. **Poh Pia** ¹ 6,20 €
Thailändische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, verschiedenen Gemüsesorten und süß-saurer Soße
2. **Tord Man Pla Glay** ^{4,5} 7,20 €
Thailändisches Fischhack gemischt mit roter Currypaste und grünen Bohnen, Erdnüsse, frittiert, mit spezieller thailändischer süß-saurer Soße
3. **Sate Gai** ⁵ 6,90 €
Hähnchenfleischspießchen mariniert mit Zitronengras und Erdnußsoße
4. **Sate Nuae** ⁵ 6,90 €
Rindfleischspießchen mariniert mit Zitronengras und Erdnußsoße
5. **Hor Mok Talee** ^{2,3} 7,50 €
Meeresfrüchte in roter Currypaste, mit Kokosnußsahne in Bananenblätterschälchen
6. **Kung Tord Ma Praw** ^{1,2,7} 7,20 €
Garnelenspießchen in Kokosnußteig gerollt und frittiert, mit süß-saurer Soße
7. **Tofu Tord Pak Ruam** ^{5,7} 6,90 €
Frittierter Tofu mit Gemüse in Teig, mit Chili-Erdnußsoße

Suppen

10. **Tom Yam Gai** 6,50 €
Hähnchenfleischsuppe mit Galanga, Zitronengras, Zitronenblättern und Tom Yam Curry (scharf ***)
11. **Tom Yam Kung** ² 7,50 €
Garnelensuppe mit Tom Yam Curry, Zitronengras, Zitronenblättern und Tamarindensaft (scharf ***)
12. **Tom Kaa Gai** 6,90 €
Hähnchenfleischsuppe mit Kokosnußmilch, Galanga, Zitronengras, Chili und Koriander (scharf **)
13. **Tom Kaa Gung** ² 7,50 €
Garnelensuppe mit Kokosnußmilch, Galanga, Zitronengras, Zitronenblättern, Zitronensaft, Chili und Koriander (scharf **)
14. **Tom Yam Talee** 7,90 €
Meeresfrüchtesuppe mit Galanga, Zitronengras, Zitronenblättern und Tom Yam Curry (scharf ***)



Salat

15. **Salat „Khun Nuh“**⁵ 11,20 €
Gemischter Salat nach „Chefinnen Art“ mit frittiertem Tofu und spezieller Erdnußsoße
16. **Salat „Three Sisters“**² 12,90 €
Warmer Salat mit Hähnchenfleisch, Garnelen, und Schweinefleisch, gemischt in Currypaste, Zwiebeln, Chili, Fischsauce, Palmzucker, Tamarindensaft und Koriander
17. **Thai Original „Yam Nuea“**⁴ 12,90 €
Gekochte Rindfleischstreifen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Koriander, frischem Chili, Palmzucker, Fischsauce und Zitronensaft⁴
18. **Som Tam Pollamai**⁵ 12,90 €
Gemischter Obstsalat mit Früchten der Saison , Chili, Knoblauch, Palmzucker, und Erdnüssen (scharf ***)



Rind

20. **Gaeng Paa Nuea Thai Country Style** 13,90 €
Rindfleisch mit „Gaeng Paa Curry“, frischem Gemüse,
Thai-Auberginen, frischem grünem Pfeffer, Kra Chai Wurzeln und Basilikum (scharf ***)²
21. **Panaeng Nuea**⁵ 13,90 €
Rindfleisch mit „Panaeng Curry“, Kokosnußmilch,
frischem Gemüse, Zitronenblättern, Erdnußsoße und Basilikum
(scharf ** mit feinem Geschmack)
22. **Gaeng Phed Nuea** 13,90 €
Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosnußmilch,
Bambus, frischem Gemüse, Thai-Auberginen und Basilikum
(scharf ***)
23. **Gaeng Kiew Waan Nuea** 13,90 €
Rindfleisch mit hausgemachtem grünem Curry,
Kokosnußmilch, Bambus, Paprika, frischem Gemüse und Basilikum (scharf ***)
24. **Nuea Phad Phak Ruam** 13,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenen Soßen und Gemüsen,
dunklen Pilzen in Sojasoße^{6,12,14}
25. **Nuea Kratiam Prik Thai** 13,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit viel Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasoße⁶
26. **Nuea Phad Prik** 13,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Lauch, Paprika, Knoblauch,
frischem Gemüse und Sojasoße⁶

Schwein

30. **Moo Phad Kruang Gaeng** 12,50 €
Gebratenes Schweinebauchfleisch mit rotem Curry,
grünen Bohnen, frischem Gemüse und Zitronenblättern (süßlich-pikant**)
31. **Moo Phad Pak Ruam** 12,50 €
Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsen, Knoblauch und Sojasprossen
32. **Gaeng Phed Moo** 12,50 €
Schweinefleisch mit rotem Curry, Kokosnußmilch,
Bambus und frischem Gemüse (scharf**) ²
33. **Moo Sab Bai Kra Pauw** 12,50 €
Gebratenes Schweinehackfleisch mit Chili, Knoblauch,
„Kra Pauw“ Blättern und frischem Gemüse (scharf*) ¹⁴



Huhn

35. **Gai Phad Med Mamuang Him Mapaan** 13,90 €
Hähnchenfleisch gebraten mit Cashewnüssen, Zitronengras, Wasserkastanien, frischem Gemüse und Chili in hausgemachter Tamarindensoße (scharf *)
36. **Gai Phad Pried Waan** 12,90 €
Hähnchenfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Pflaumen, frischem Gemüse und Wasserkastanien in spezieller süß-saurer Soße ¹²
37. **Gai Phad Saam Sahay** 12,90 €
Hähnchenfleisch gebraten mit Zwiebeln und frischem Gemüse in Sojasoße ^{6,14}
38. **Gai Kra Pauw** 12,90 €
Hähnchenfleisch gebraten mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, frischem Gemüse und „Kra Pauw“ Blättern (scharf ***) ^{6,14}
39. **Panaeng Gai** 12,90 €
Hähnchenfleisch mit „Panaeng Curry“, Kokosnußmilch, frischem Gemüse, Zitronenblättern, Erdnusssoße und Basilikum (scharf ***) ^{2,5}
40. **Gaeng Phed Gai** 12,90 €
Hähnchenfleisch mit rotem Curry, Kokosnußmilch, Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, frischem Gemüse und Basilikum (scharf ***) ⁷
41. **Gaeng Kur Gai** 12,90 €
Hähnchenfleisch mit Kur Curry, Kokosnußmilch, gemischtem Obst und Basilikum (süßlich-scharf**)
42. **Massaman Gai** ⁵ 12,90 €
Hähnchenfleisch mit Massaman Curry, Ananas, Zwiebeln, Erdnüssen, Kartoffeln und Tomaten (scharf *)
43. **Gaeng Keauw Waan Gai** 12,90 €
Hähnchenfleisch mit hausgemachtem grünem Curry, Kokosnußmilch, Bambus, frischem Gemüse und Basilikum (scharf ***)



Ente

44. **Panaeng Ped** ⁵ 14,90 €
Knusprig frittierte Ente mit Panaeng Curry, grünen Bohnen, Paprika und Erdnusssoße (scharf*)
45. **Gaeng Kur Ped** 14,90 €
Knusprig frittiertes Entefleisch mit Kur Curry, Ananas, Lychee, Kokosnußmilch, gemischtem Obst, Zitronenblättern und Basilikum (scharf***)
46. **Ped Kra Pauw** 14,90 €
Knusprig frittierte Ente mit Knoblauch, Chili, frischem Gemüse und „Kra Pauw“ Blättern (scharf ***)
47. **Gaeng Paa Ped** 14,90 €
Knusprig frittierte Ente mit „Gaeng Paa Curry“, frischem Gemüse, Thai-Auberginen, Bambus, Kra chai Wurzeln und „Kra Pauw“ Blättern (scharf ***)
48. **Ente nach „Cheffinnen Art“** 14,90 €
Knusprig frittierte Ente gebraten mit Chinakohl, frischem Gemüse, Knoblauch, mit spezieller Soße (scharf ***)
49. **Ped Phad King** 14,90 €
Gebratenes Entenfleisch mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Morcheln, frischem Gemüse, Paprika und Sojasoße ^{2,7,6}

Garnelen

50. **Gung Chu Chee** 14,50 €
Garnelen in rotem Curry, Kokosnußsahne, grünen Bohnen, Zitronenblättern und Basilikum (scharf *)
51. **Gung Phad Nam Makaam** 14,50 €
Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen, Zitronengras, Pflaumen und Chili in hausgemachter Tamarindensoße (scharf **)
52. **Gaeng Kur Gung** 14,50 €
Garnelen mit Kur Curry, Kokosnußmilch, gemischtem Obst, Zitronenblättern und Basilikum (süßlich-scharf***)
53. **Gung Phad Krapauw**¹⁴ 14,50 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili, frischem Gemüse und „Kra Pauw“ Blättern (scharf *)
54. **Gung Phad Thua Ngok**¹⁴ 14,50 €
Gebratene Garnelen mit grünen Bohnen, Erbsen, Porree, Tomaten und Sojasprossen ^{2,6}
55. **Gaeng Phed Taleehv** 14,50 €
Garnelen und Tintenfisch mit rotem Curry, Paprika, Bambus, grünen Bohnen, Kokosnußsahne, Zitronenblättern und „Kra Pauw“ Blättern (scharf *)



Fisch

60. **Chu Chee Plaa** 13,50 €
Knusprig fritierter Fisch mit rotem Curry, Kokosnußsahne, frischem Gemüse, Zitronenblättern und Basilikum (scharf*)
61. **Gaeng Keauw Waan Plaa** 13,50 €
Knusprig fritierter Fisch mit hausgemachtem grünen Curry, Kokosnußmilch, Bambus, Thai-Auberginen, frischem Gemüse und Basilikum (scharf *)
62. **Plaa Khi Mao** 13,50 €
Knusprig fritierter Fisch mit Chili, Knoblauch und frischem Gemüse (scharf *)

Tintenfisch

65. **Plaa Muek Phad Prik** 13,50 €
Gebratener Tintenfisch mit frischem Gemüse, Paprika und Sojasoße ¹⁴
66. **Plaa Muek Kratiam Prik Thai** 13,50 €
Gebratener Tintenfisch mit Schweinehackfleisch, grünen Bohnen, viel Knoblauch und Pfeffer (pikant)
67. **Gaeng Phed Plaa Muek** 13,50 €
Tintenfisch mit rotem Curry, Thai-Auberginen, Kokosnußmilch, Bambus, frischem Gemüse und Basilikum (scharf ***)^{2,14}
68. **Plaa Muek Phad Nam Prik Phao** 13,50 €
Gebratener Tintenfisch mit frischem Gemüse, Paprika und Currypaste (süßlich-pikant)



Nudeln

70. Gui Tiau Pad Thai	12,90 €
Gebratene Thai Reismudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch, Eiern, Garnelen, Tofu, Palmzucker, Erdnüsse, Tamarindensoße und Sojasprossen ^{5,7}	
71. Bami Gai Priedau Waan ⁵	12,90 €
Gebratene Eiernudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch, Lauch, Tomaten süß-saurer Soße und Erdnussgarnitur	
72. Gui Tiau Phad Khi Mao	12,90 €
Gebratene Thai Reismudeln mit Hähnchenfleisch, Eiern, Chili, Knoblauch und frischem Gemüse (scharf ^{***})	
73. Wunsen Phad Taleeh	14,50 €
Gebratene Glasnudeln mit Meeresfrüchten, Eiern, frischem Gemüse und Sojasprossen in Sojasoße	

Reis

75. Khaw Phad^{3,6,14}	
Gebratener Reis mit Fleisch nach Wahl, mit Eiern, Brokkoli, Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Sojasoße	
- mit Schweinefleisch	12,90 €
- mit Rindfleisch	13,90 €
- mit Hähnchenfleisch	13,90 €
- mit Garnelen	14,90 €



Vegetarisch

80. Phad Phak Fai Daeng	12,00 €
Gebratener Chinakohl mit frischem Gemüse, Chili, Knoblauch und gelben Bohnen in Sojasoße (scharf ***) ⁷	
81. Gaeng Phed Phad Ruam	12,00€
Verschiedene Gemüsesorten gemischt mit rotem Curry, Kokosnußmilch und Basilikum (scharf**)	
82. Gaeng Kieaw Waan Hed Chien	12,00 €
Verschiedene Gemüsesorten mit grünem Curry, Kokosnußmilch, schwarzen Tong-Khu Pilzen und Basilikum (scharf **)	
83. Phad Thai Je	12,00 €
Gebratene Thai Reisnudeln mit Tofu, Eiern, Palmzucker, Tamarindensoße, Sojasprossen, garniert mit gemahlene Erdnüssen ^{5,7}	
84. Gaeng Kur Sap Pa Rod Tofu	12,00 €
Tofu mit Kur Curry, Ananas, Lychees, Kokosnußmilch, gemischtem Obst, Zitronenblättern und Basilikum (scharf**) ⁷	
85. Gaeng Massaman Tofu	12,00 €
Tofu mit Massaman Curry, Ananas, Zwiebeln, Erdnüssen, Kokosnußmilch, Tomaten und Zitronensaft (scharf *) ^{5,7}	
86. Phad Bamee Je	12,00 €
Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse, Eiern und Sojasoße ⁷	
87. Phad Phak Ruam Tofu	12,00 €
Gebratener Tofu mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Sojasoße ⁷	
88. Phad Phak Priauw Waan	12,00 €
Gebratenes frisches Gemüse mit Ananas, Tomaten, Tofu in hausgemachter süß-saurer Soße	

Extra Beilagen / Nachbestellungen

90. Portion Duftreis ^{1,3}	3,00 €
91. Portion gebratener Reis mit Gemüse und Eiern ^{1,3}	6,50 €
92. Portion Reisnudeln oder Eiernudeln gebraten mit Eiern ^{1,3}	6,50 €
93. Portion Erdnußsoße ⁵ oder süß-saure Soße ¹	3,00 €



Meine Empfehlungen

- | | |
|---|--------|
| A1. Klauw Waan Ped
Knusprig frittierte Ente mit grünem Curry, Erbsen, Bambus, jungen Kokosnussstreifen, Thai-Auberginen und grünen Bohnen ** scharf | 15,90€ |
| A2. Gaeng Ped Pet Yang
Entenfleisch frittiert, in Kokosnussmilch, Bambus, Ananas, Thai-Auberginen und Früchten der Saison ** scharf | 15,90€ |
| A3. Gaeng Garee Ped ⁵
Knusprig frittiertes Entenfleisch in gelbem Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Erdnüssen, Erbsen, Tomaten und frischem Gemüse. * scharf süßlich | 15,90€ |
| A4. Plaa Maprow
Fischfilet frittiert, mit Chili, Kokosflocken, Cashewnüssen und Knoblauch in Tamarinden - Sauce * scharf | 15,90€ |
| A5. Yam Plaa ⁵
Salat mit Mango, Ingwer, Apfel, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Palmzucker, Limettensaft, Erdnüssen, Fischsauce und frittiertem Fischfilet ** scharf | 15,90€ |
| A6. Gaeng Kiau Waan Gung
Königsgarnelen in grünem Curry, Kokosnussmilch, jungem Kokosnussfleisch, Thai-Aubergine und Basilikum ** scharf | 15,90€ |
| A7. Som Tam Talee ⁵
Papaya-Salat mit gemischten Meeresfrüchten, Erdnüssen, Palmzucker, Chili und Knoblauch * scharf | 15,90€ |
| A8. Bamee Ped ⁵
Gebratene Eiernudeln mit knuspriger Ente, Lauchzwiebeln, Tomaten, in Süß-Sauer-Soße mit Erdnüssen garniert | 15,90€ |
| A9. Bamee Tom Yam Gung
Eiernudelsuppe mit Königsgarnelen, Sojasprossen in Tom-Yam-Curry, Zitronenblättern und Tamarindensaft ** scharf | 15,90€ |
| A10. Ped Shu Shi
Knusprig frittierte Ente mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Tomaten, Lychee, Rambutan, Zitronenblättern und Basilikum | 16,90€ |
| A11. Ped Sam Rod
Knusprig frittierte Ente mit Chili, Cashewnüssen und Knoblauch in Tamarinden - Sauce * scharf | 16,90€ |



Nachtisch

110. Khao-Niew-Ma-Mung	6,50€
Frische Mango mit süßem KlebreisKokosmilch.	
111. Khao-Niew-Daeng	6,00€
Süßer Klebreis mit Kokosnussmilch, Palmzucker und Sesam	
112. Kai-Hong	6,00€
Süße Sesambällchen mit Honig	
113. Khao-Tom-Mat	6,00€
Süßer Klebreis mit Bananenfüllung in Bananenblättern	
114. Gluay Toad	6,00€
Banane in Teig mit Honig und Kokosraspeln	



Getränke

Warme Getränke

97. Tasse Kaffee oder schwarzer Tee 3,20 €
98. Kännchen Jasmin Tee oder grüner Tee 3,80 €

Alkoholfreie Getränke

99. Cola (a,b), Cola Light (a,b), Fanta (a,b), Sprite © 3,00 €
100. Orangensaft/ Apfelsaft/ Apfelschorle 3,00 €
101. Mineralwasser 3,00 €
101a. Mineralwasser 0,7l Flasche 5,00€
102. Thailändischer Eistee oder Zitronengras Tee 3,50 €

Alkoholische Getränke

103. König Pils/ Diebels Alt 3,50 €
104. Alkoholfreies Bier 3,50 €
105. Singha Bier 4,50 €

Spirituosen

106. Mekhong Whisky pur/ mit Cola/ mit Soda (0,4 cl.) 6,50 €
107. Lychee Wein/ Pflaumen Wein 6,50 €
108. Erlesener Weißwein oder Rotwein (Glas) 6,,50 €
- Weißwein, trocken frisch und spritzig
- Rotwein, trocken, edel und vollmundig
109. Weißwein oder Rotwein (Flasche) * auf Anfrage



Buffett

Geburtstag, Geschäftseröffnung, Jubiläen, Hochzeiten, Gartenparty oder erwarten Sie einfach nur liebe Gäste zu Hause?

Wir liefern Ihnen ein warmes Buffett mit verschiedenen original Thai-Spezialitäten, welche Sie sich natürlich selbst aussuchen können.

Vorspeisen und Salate werden auf Platten angerichtet.

Hauptgerichte werden in Chafing-Dish (Warmhaltebehälter) warmgehalten.

Kochshow & Partyservice

Wenn Sie wünschen und eine größere Veranstaltung planen, bereiten wir die Gerichte bei Ihnen, vor den Augen Ihrer Gäste, als kleine Kochshow zu. Oder wir kochen in Ihrer privaten Küche und dekorieren ein angemessenes Ambiente. Auch Service in festlicher Thaitracht kann nach Vereinbarung zur Verfügung gestellt werden.

Kochkurse ab vier Personen

Ihr Zuhause ist gemütlicher, entspannter und diskreter als ein Restaurant?

Sie möchten Ihr Dinner viel lieber in Ihren eigenen vier Wänden genießen?

Dann lassen sie sich von mir in die kulinarische Welt der Thailändischen Küche entführen.

Kochen Sie mit mir und Ihren Gästen, von der Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zur Nachspeise.

Gemeinsam bereiten wir die Speisen meiner Heimat frisch in Ihrer Küche zu, und genießen diese anschließend in einem gemütlichem Ambiente.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe:

1=Glutenhaltiges Getreide

2=Krebstiere

3=Eier

4=Fische

5=Erdnüsse

6=Milch

7=Sojabohnen

8=Schalenfrüchte

9=Sellerie

10=Senf

11=Sesamsamen

12=Schwefeldioxid und Sulfite

13=Lupinen

14=Weichtiere

Hinweis : Wenn Sie gegen bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren, geben Sie uns bitte Bescheid.

Vielen Dank.

