

„Farbenfroh und geschmacksintensiv – Asiens Küche zu
Besuch im Schloss“

Thailändischer Glasnudelsalat mit Sesam und Koriander
Vietnamesischer Geflügelsalat mit Chinakohl, Chili und Erdnüssen
Kleine Frühlingsrollen mit Gemüse- und Rindfleischfüllung

Tom Kha Gai – Thailändische Hühnersuppe mit Kokos und Gemüse

Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse und gebratenem Tofu
Gebratenes Karpfenfilet auf Pak Choi in Zitronengrasrahm, dazu
Duftreis
Würzige Entenbrust auf Mungosprossen, Bohnen und Pilzen in Teriyaki-
Sauce
Süßkartoffel-Wedges mit Sriracha und Sesam

Matchamousse mit Kokosschaum