



cha
cha
POSITIVE EATING

NIGHT FUSION

KROSS & CRISPY

Gegrillter Fisch, gegrilltes Fleisch oder Geflügel gehören traditionell zur Thai-Küche. Genießen Sie jetzt Thai Fusion vom Grill im cha chã. Die Hitze des Grills verleiht dem Grillgut feine Röstaromen, die wunderbar mit Thai-Kräutern, feinen Gewürzen und marktfrischem Gemüse harmonieren. Lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt der cha chã Grillkreationen überraschen!

VITAMINREICH

Kross gegrillte Maispouardenbrust mit grünem Thai-Chili und einem Orangen-Koriander-Joghurt))

13,90

Auf der Haut gegrillte Maispouardenbrust Supreme, infusioniert mit einem Sud aus grünem Thai-Chili und Hoisin, serviert auf einer feinen Orangen-Koriander-Joghurt-Sauce mit einem Hauch von Knoblauch, dazu reichen wir einen kleinen Salat von jungem Spinat und Braeburn-Äpfeln | Infused crispy chicken breast supreme served with orange coriander yoghurt

MINERALISIEREND

Gegrillter Limonen-Baramundi-Loin auf einer warmen Tomaten-Thai-Basilikum-Vinaigrette) ©

14,90

In Limonenblättern mariniertes Baramundi-Mittelstückfilet auf einer Vinaigrette aus sonnengereiften Tomaten mit süßem Thai-Basilikum, grünem Chili und kaltgepresstem Olivenöl, serviert mit einem Tumeric-Kokosnuss-Basmati-Reis | Grilled baramundi fish fillet on tomato Thai basil vinaigrette with olive oil

STIMULIEREND

Chili-Angus-Beefsteak mit einem Avocado-Mango-Ragout))) ©

16,90

Gut abgehangenes argentinisches Rinderhüftsteak (200g) mit zweierlei Chili mariniert und auf den Punkt gegrillt, serviert mit einem Ragout aus vollreifen Avocados mit Thai-Mangos in einem Zitronengras-Kokos-Sud und einem kleinen Zuckerschoten-Erdnuss Salat | Chili angus beefsteak served on a avocado Thai mango ragout

© GLUTENFREI ✎ TAKE AWAY) PIKANT))) SCHARF))) SEHR SCHARF