

Thelott's Leckereien

Suppen:

„Gläserne“ Tomatensauce mit Kräuternocken € 5

„Pho“ – pikante vietn. Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und frischen asiat. Kräutern
als Vorspeise € 6 / als Hauptsache groß € 10

Vorspeisen

Marinierte Semmelknöbelscheiben
mit Apfelspalten und Kernöl klein € 6 / groß € 11

Bunte Blattsalate mit Gemüse & frischen Kräutern
als Vorspeise € 4,50 / Hauptsache groß € 8

Roter Linsen-Birnen-Salat mit Rosmarin & Honig glaciertem Ziegenkäse klein € 7 / groß € 13

Mini-Lampflanzerl auf Ingwer-Rahm-Wirsing und abgeschmelzten Kartoffelknöbeln € 7

Madamme Kim's vietnamesische Leckereien

Selbstg. warme Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Muh-Erh-Pilzen, Glasnudeln und Fischsoße
3 Rollen als Vorspeise € 5 / 6 Rollen zum satt werden € 9 (auch vegetarisch erhältlich)

Reisblatt-Rollen mit Kokosnuß, frischen asiatischen Kräutern, Salat, Schweinefleisch und Garnelen
2 Rollen als Vorspeise € 7,50 / 5 Rollen zum satt werden € 15

Crispy Kräuter-Reisblatt Rollen mit pikant gegrilltem Hackfleisch
2 Rollen als Vorspeise € 6 / 5 Rollen zum satt werden € 13

Unsere Reisblatt-Rollen werden frisch von Hand gerollt und benötigen, je nach Geschäftsgang, mehr Zubereitungszeit

Vietnamesische Dampfnudel „Banh Bao“
mit Hackfleisch, Ei und asiat. Pilzen - pro Stk. € 4
eine als Vorspeise / zwei zum satt werden..

Thelott's Leckereien

Hauptsachen:

Veget. crispy Sellerie-Schnitzel auf cremiger Polenta & gebr. Gemüse der Saison € 13

Rinderlendensteak mit Röstkartoffeln und **Ratatouille**-Gemüse mediterran € 16

Duett von Lachs und Riesengarnelen mit selbstg. Kartoffel-Kürbis-Gnocchi und **Pak-Choi**-Gemüse € 15

Gebr. Barbarie-Entenbrust mit Kartoffelgratin, Bohnen-Speckbündchen und **Kumquat**-Chutney € 15

Grünes Curry mit Garnelen, Kokosmilch, Baby-Mais, Mini-Auberginen, **Rambutan-Frucht** & Duftreis - scharf! € 15

Rotes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch, Zucchini, Bambussprossen, Ananas & Duftreis - scharf! € 14

Unser Grünes- und Rotes Curry ist selbstgemacht. Auf Wunsch auch ohne Garnelen bzw. Rindfleisch möglich.

Madamme Kim's yellow Chicken-Curry mit Kartoffeln, Zitronengras, Kokosmilch & Weissbrot - nicht scharf € 13

Süßes:

„Running Chocolate-Cake“ - warmer Schokokuchen mit weichem Kern & Bourbon-Vanilleeis € 5

Crème Brûlée aromatisiert mit...(siehe Wochenkarte) € 5

Madamme Kim's Duftblätterpudding mit Kokosmilch, Wasserkastanie und roten Bohnen (ungewohnt Lecker!) € 4

Madamme Kim's gedämpfte sticky Rice-Cakes mit Sesam & Kokos-Mango-Sauce € 4

Unsere Wochen-Leckereien finden Sie unter www.thelott.de . Guten Appetit! Ihre Madame Kim & Minh-Hanh Cao mit Thelott-Team!

Thelott's Dein Restaurant - Ravenspurgerstr. 41 - 86150 Augsburg-Thelottviertel - Öffnungszeiten: Di.-So. ab 18 Uhr - Telefoon 0821-40 88 3 88

e-mail: lieber@thelott.de - www.thelott.de

Thelott's Leckereien

Lexikon...

Eine **Ratatouille** ist ein geschmortes Gemüsegericht der provenzal-ischen Küche Südfrankreichs; es ist dort ein klassisches Gericht wie die Bouillabaisse oder die Rouille. Es kann kalt oder warm gegessen werden. Die wichtigsten Bestandteile für eine Ratatouille sind Auberginen, Zwie-beln, Zucchini, Tomaten, Paprika, Kräuter der Provence und Knoblauch, die angebraten & dann geschmort werden. Da Ratatouille heute in ganz Europa verbreitet ist, wird das Gericht häufig unterschiedlich zubereitet und bedient sich regional anderer Zutaten. Ratatouille war ur-sprünglich ein reines Regionalgericht aus der Gegend von Nizza, das erst im 20. Jahrhundert überregional bekannt wurde. Das erste gedruckte Re-zept erschien um 1930. Der Name Ratatouille wurde in Frankreich seit dem 18. Jh für einfache Eintopfgerichte verwendet, abgeleitet von dem franz. Verb touiller für umrühren.

Pak Choi (auch Bok Choy, Pak Choy, Pok Choi, Paksoi [eher im Niederländischen verwendet]; Brassica rapa chinensis Syn. Brassica campestris chinensis), deutsch auch Senfkohl oder Blätterkohl genannt, ist ein naher Verwandter des Chinakohls. Er bildet lockere Köpfe mit hellen Blattrippen. Die Blätter sind von dunklerem Grün, ähnlich den des Man-golds. Baby Pok Choi hat kleinere Köpfe. Shanghai Pok Choi hat grüne Blattrippen. In großem Maßstab wird Pok Choi in Asien angebaut. Pok Choi wird seit ca. 2004 in den Niederlanden gezüchtet. Die rasch wachsende, wärmeliebende Pflanze wird in Treibhäusern kultiviert & kann nach sechs bis acht Wochen geerntet werden. Obwohl die Pflanze die feuchte Wärme asiatischer Klimazonen bevorzugt ist ein Anbau auch in gemäßigt-ten europäischen Regionen möglich. In Europa wird Pak Choi v. a. in Gewächshäusern der Niederlande angebaut.

Die Kumquat stammt ursprünglich aus Asien, wird aber heute auch in Amerika, Afrika und in den wärmsten Lagen Südeuropas (zum Beispiel Korfu in Griechenland) angebaut. Kumquats (Fortunella), auch als Lime-quats, Zwergorangen, Zwergpomeranzen bezeichnet, sind eine Pflanzen-gattung der Familie der Rautengewächse (Rutaceae). Sie sind eng mit den Zitruspflanzen verwandt, die ebenfalls zu den Rautengewächsen zählen. Die Früchte der Kumquat sind pflaumenförmig und von höchstens 5 cm Länge mit gelb-orangefarbener Schale. Die Bezeichnung „Kumquat“ kommt von Kantonesisch

Die Rambutan ist eine tropische Baumart aus der Familie der Sei-fenbaumgewächse. Die Pflanze ist mit dem Litschibaum verwandt. Die immergrüne Pflanze blüht und trägt zweimal jährlich, die Frucht reift 15 bis 18 Wochen nach der Blüte. Die etwa 5 cm großen rundlich-ovalen Früchte hängen lose zu 10 bis 20 Stk. in einer Rispe. Sie sind von einer rosafarbenen bis leuchtend-roten, ledrigen, dicht mit grünlich-gelben Bor-sten besetzten Schale umgeben, die das süß-aromatisch schmeckende, milchig-weiße, Fruchtfleisch schützt.

Gut zu wissen..

Da unsere Speisen alle frisch zubereitet werden, kann es manchmal zu Verzögerungen kommen. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig falls Sie unter „Zeitdruck“ stehen.

Wir verwenden für unsere Gerichte keine künstlichen Geschmacksverstärker wie Glutamat etc. !

Selbstverständlich freuen wir uns auch über konstruktive Kritik! - Vielen Dank!

Wir akzeptieren gerne EC-Zahlungen, jedoch keine Kreditkarten.

Ausstellung von Karin Bauer! Druckgraphiken - Titelthema: Im Zeichen von „Xanh“ (vietn. Grün)