

Every evening, the **White Elephant Restaurant** transforms into a vibrant **all-you-can-eat seafood experience**, where guests can enjoy a wide selection of fresh and succulent seafood.

Our **Chef Sakol Sasomsri** and service team will be delighted to guide you through the various cooking styles, explain our selection of homemade sauces, and recommend matching beverages.

As a starter we will serve:

Prawns wrapped in crispy potato noodles and Thai fish cakes with red curry paste and kaffir leaves

Possibilities of cooking style:

- Steamed fish with soy sauce
- Deepfried fish with Panang curry
- Black tiger prawns stir-fried with cashew-nuts
- Grill fish with Seafood sauce (fishsauce, onion, chilli and lemon)
- Lobster tail stir-fried in spices with deep fried Thai basil leaves
- Steamed fish with lemon, chilli and garlic
- Black tiger prawns in Green curry
- Lobster tail fried with garlic

STARTERS

Poh Piah Tod	Crispy spring rolls filled with glass noodles, mushrooms and vegetables	16
Gung Sarong	Prawns wrapped in crispy potato noodles	19
 Tod Man Pla	Traditional Thai fish-cakes with red curry paste and kefir leaves	19
Satay Gai	Grilled chicken satay with peanut sauce and pickles	22

EXOTIC SALADS

 Yam Woonsen	Glass noodle salad with shallot, Thai celery, peanuts and seafood	22
 Pla Gung	Grilled "Black Tiger" prawns salad with garlic, lemon grass and onions	24
 Yam Han Sa	 Special Thai tofu salad	20

SOUPS

Gang Jeud Woonsen	 Clear soup with glass noodles, tofu and vegetables	15
 Tom Yam Gung	 Spicy and sour soup with prawns, lemon grass, galangal and kefir leaves	19
 Tom Yam Talay	 Spicy and sour soup with mixed seafood, lemon grass, galangal and Thai basil leaves	19
 Tom Kah Gai	 Creamy coconut soup with sliced chicken, galangal and lemon grass served in a fresh coconut	23

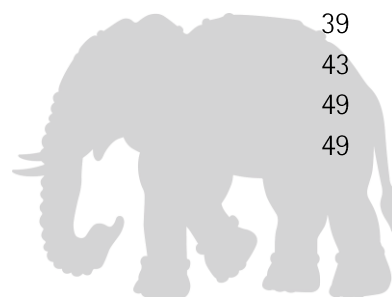
MAIN COURSES

(all main dishes are served with steamed "Jasmine" rice)

 Gang Gari	 Yellow curry with onions and potatoes	
 Gang Ped	 Red curry with eggplants and Thai basil leaves	
 Gang Keow	 Green curry with eggplants, lemon grass and Thai basil leaves	
 Panang	 Panang curry with grinded peanuts and kefir leaves	
 Long Rai	with pineapple, vegetables and sweet-sour sauce	
 Pad Med Manuang	 Stir-fried with cashew and sweet chili paste	
 Pad Graprau	Stir-fried in spices with Thai basil leaves	

All above dishes can be served with the following items:

Tau Hou	Thai Tofu	39
Gai	Sliced chicken	43
Neua	Sliced beef tenderloin	49
Gung	"Black Tiger" prawns	49
Gang	Lobster tail, from Maine, USA	58



spiciness of the dish



contains shrimp paste



vegan

Jeden Abend verwandelt sich das White Elephant Restaurant in ein lebendiges Seafood-All-you-can-eat-Erlebnis, bei dem unsere Gäste eine grosse Auswahl an frischen und köstlichen Meeresfrüchten geniessen können. Unser Küchenchef Sakol Sasomsri und sein Serviceteam beraten Sie gerne zu den verschiedenen Zubereitungsarten, stellen Ihnen unsere hausgemachten Saucen vor und empfehlen Ihnen passende Getränke, die das kulinarische Erlebnis perfekt abrunden.

Als Vorspeise servieren wir:

Frittierte Krevetten umwickelt mit goldenen Kartoffeln und Fischkühlein mit Rotcurry Paste

Mögliche Zubereitungsarten:

- Gedämpfter Fisch an Soja-Sauce
- Lobster frittiert mit Knoblauch
- "Black Tiger" Krevetten an Grüncurry
- Lobster gebraten mit knusprigen Basilikumblättern
- Gedämpfter Fisch mit Zitrone, Chili und Knoblauch
- Grillierter Fisch mit Seafood Sauce (Fischsauce, Zwiebeln, Chili und Zitrone)
- Gebackener Fisch mit Panang Curry
- Muscheln gebraten mit Austernsauce
- "Black Tiger" Krevetten gebraten mit Cashew-Nüssen

VORSPEISEN

Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen und Gemüse	16
Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit goldenen Kartoffeln	19
 Tod Man Pla	Fischkühlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern serviert mit Gurken	19
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnussauce und marinierten Gurken	22

EXOTISCHE SALATE

 Yam Woonsen	Glasnudel-Salat mit Schalotte, Thai Sellerie, Erdnüsse und Meeresfrüchten	22
 Pla Gung	"Black Tiger" Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln	24
 Yam Han Sa	 Spezieller Tofu-Salat nach thailändischer Art	20

SUPPEN

 Gang Jeud Woonsen	 Klare Suppe mit Glasnudeln, Tofu und Gemüsestreifen	15
 Tom Yam Gung	 Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	19
 Tom Yam Talay	 Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	19
 Tom Kah Gai	 Kokosnussuppe mit Geflügelstücken sowie einem Hauch von Galangal-Wurzel und Zitronengras, serviert in einer frischen Kokosnuss	23

HAUPTGANG

 Gang Gari	 Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln	
 Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern	
 Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und Basilikumblättern	
 Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern	
 Long Rai	Mit Ananas, gemischtem Gemüse an süss-saurer Sauce	
 Pad Med Manuang	 Gebraten mit süsser Chilipaste und Cashew-Nüssen	
 Pad Graprau	Gebraten mit knusprigen Basilikumblättern	

Alle Gerichte können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	Thailändischer Tofu	39
Gai	Fein geschnittenes Poulet	43
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet	49
Gung	"Black Tiger" Riesenkrevetten	58
Gang	Hummerschwanz	



Schärfe des Gerichts



Enthält Krevettenpaste



vegan