

Elephantastic Seafood Journey runs from 15<sup>th</sup> until 30<sup>th</sup> October 2022

95.00 p. person

Every evening, the White Elephant Restaurant transforms itself into a vibrant „Seafood all you can eat“ where guests can choose from a vast array of fresh succulent seafood. Our Chef Sakol Sasomsri and the service team will be more than happy to explain to you the different cooking styles and wide variety of sauces as well as 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	15
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	21

**EXOTIC SALADS**











 Yam Woonsen	Glass noodle salad with seafood	19
 Pla Gung	Grilled "Black Tiger" prawns salad with garlic, lemon grass and onions	24
 Yam Han Sa	Special Thai tofu salad	19

**SOUPS**

Gang Jeud Woonsen	Clear soup with glass noodles, tofu and vegetables	14
 Tom Yam Gung	 Spicy and sour soup with prawns, lemon grass, galangal and kefir leaves	18
 Tom Yam Talay	 Spicy and sour soup with mixed seafood, lemon grass, galangal and Thai basil leaves	18
 Tom Kah Gai	 Creamy coconut soup with sliced chicken, galangal and lemon grass served in a fresh coconut	21

**MAIN COURSES**

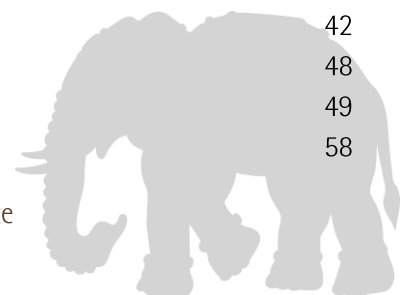
(all main dishes are served with steamed "Jasmine" rice)

 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
 Gang Gari	 Yellow curry with onions and potatoes
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	38
Gai	Sliced chicken	42
Neua	Sliced beef tenderloin	48
Gung	"Black Tiger" prawns	49
Gang	Lobster tail, from Maine, USA	58

 spiciness of the dish       contains shrimp paste



Jeden Abend wird das Restaurant White Elephant in einen „Seafood à discretion“ verwandelt. Sie haben die Möglichkeit, sich an unseren Meeresfrüchten Ihre bevorzugten Meeresfrüchte auszusuchen. Unser Küchenchef Sakol Sasomsri und das Serviceteam beraten Sie gerne über die möglichen Zubereitungsarten und schlagen Ihnen auch die passenden Getränke zu Ihren Gerichten vor.



**Als Vorspeise servieren wir:**

Frittierte Krevetten umwickelt mit goldenen Kartoffeln und Fischküchlein 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	15
Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit goldenen Kartoffeln	19
 Tod Man Pla	 Fischküchlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern serviert mit Gurken	19
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnussauce und marinierten Gurken	21

**EXOTISCHE SALATE**










 Yam Woonsen	Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten	19
 Pla Gung	„Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln	24
 Yam Han Sa	Spezieller Tofu-Salat nach thailändischer Art	19

**SUPPEN**

 Gang Jeud Woonsen	Klare Suppe mit Glasnudeln, Tofu und Gemüsestreifen	14
 Tom Yam Gung	 Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	18
 Tom Yam Talay	 Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	18
 Tom Kah Gai	 Kokosnussuppe mit Geflügelstücken sowie einem Hauch von Galangal-Wurzel und Zitronengras, serviert in einer frischen Kokosnuss	21

**HAUPTGANG**

(alle Hauptgänge werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)

 Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern	
 Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und Basilikumblättern	
 Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern	
 Gang Gari	Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln	
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	38
Gai	Fein geschnittenes Poulet	42
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet	48
Gung	„Black Tiger“ Riesenkrevetten	49
Gang	Hummerschwanz	58

 Schärfe des Gerichts  Enthält Krevettenpaste

