



25. JUNI 2026

CHAMPAGNE MEETS THAI

Miang Kham

Frische Lolotblatt-Wraps mit Ingwer, Knoblauch, Schalotten, Erdnüssen, Chili und Limette – ein aromatischer Bissen voller thailändischer Aromen

• • • • •

Cho muang

Gedämpfte Blüten-Dumplings mit fermentiertem Rettich und Erdnüssen

Lhoom

Feine Eihülle gefüllt mit würzigem Hähnchenhack – ein traditioneller Snack aus der thailändischen Hofküche

Goong Pratam Lom

Goldbraun frittierte Garnelenpraline mit aromatischen Thai-Gewürzen – knusprig und feinwürzig

• • • • •

Pla Hoi Shell

Thai-Kräutersalat mit Jakobsmuscheln, Limette, Chili und Zitronengras

• • • • •

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Hähnchen, Galgant, Zitronengras und Limette

• • • • •

Panang Neua

Cremiges Panang-Curry mit Rindsfilet, Kokosmilch und Erdnüssen serviert mit gedämpfter Reis

• • • • •

Khanom Piak Pun

Pandan-Kokospudding mit frischer Kokoscreme

Khanom Khrok

Kokos-Reis-Pfannkuchen

Thong Ek

Weizenmehlnödel mit Elgelb

Welcome Drink

Maison Pompadour

Laurent Perrier

Drappier

Thierry Fournier

Louis Roederer