

---

## Lammfleischgerichte-Lambdishes

---

90. *Gaeng Phed Gaeh*  14,50 €  
*Lammfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und thail. Gemüse*  
*Lamb in red curry with coconutmilk, bamboo and thai vegetables*  
แกงเผ็ดแกะ
91. *Gaeh Gratiam Prik Thai* 14,50 €  
*Gebratenes Lammfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und frischen Champignons*  
*Fried lamb with garlic, pepper and fresh champignons*  
แกงหัดกระเทียมพริกไทย
92. *Gaeng Kjaew Waan Gaeh*  14,50 €  
*Lammfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und thail. Gemüse*  
*Lamb in green curry with coconutmilk, bamboo and thai vegetables*  
แกงเขียวหวานแกะ
93. *Massaman Gaeh*  14,50 €  
*Lammfleisch in Massaman Curry mit Erdnüssen und Kartoffeln*  
*Lamb in massaman curry with peanuts and potatoes*  
แกงมัสมั่นแกะ
94. *Gaeng Gareeh Gaeh*  14,50 €  
*Lammfleisch in gelber Curry-Sauce mit Zwiebeln und Kartoffeln*  
*Lamb in yellow curry with onions and potatoes*  
แกงกะหรี่แกะ
95. *Gaeh Maduea* 14,50 €  
*Gebratenes Lammfleisch mit Feigen, Lauchzwiebeln und frischen Champignons in Austernsauce*  
*Fried lamb with figs, springonions and fresh champignons*  
แกงหัดมะเดื่อ
96. *Pad Graprau Gaeh*  14,50 €  
*Gebratenes Lammfleisch mit Basilikum, Chili und thail. Kräutern*  
*Fried lamb with basil leaves, chili and thai herbs*  
แกงหัดใบกระเพรา