Neu aufgestellt: Sabai Thai Spa & Food

Frisches Thai Feeling

in Frankfurt

Massagen, Kosmetik und Delikatessen unter einem schicken Dach – dieses einmalige Konzept bietet nur Sabai am Bornwiesenweg im Frankfurter Nordend. Am Anfang gab es vor allem Tee und Süßes, jetzt wurde das Angebot mit guten Thai-Happen ergänzt. Außerdem kann man auch im neuen kleinen Hausgarten vor der Tür sitzen.

Der Sabai Thai Spa im Frankfurter Nordend nahe Oeder Weg ist vielen Schönen und solchen, die es bleiben wollen, längst ein Begriff. Die Sommerrolle (aus Reisnudeln mit Mango, Karotten, Minze und Tofu) mit zwei leckeren Saucen wird ebenso harmonisch und authentisch zubereitet wie der Papayasalat. Ein Sukiyaki Eintopf mit Seafood, Gemüse, Glasnudeln und Ei schmeckt zu jeder Jahreszeit. Khanom Jib Gung, gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, sind bei Sabai ein kulinarischer Bestseller.

Sabai-Chefin Welmanee Riedel

Unser großer Favorit ist Sticky Rice mit Mango, den es in dieser Qualität nirgendwo in Frankfurt gibt. Es wird dabei erstklassige Thai-Mango verwendet (nur saisonal). Dazu gibt es schönen Klebereis mit salzig-süßer Kokossauce. Im Tee-Salon nebenan kann man selbstgemachte Kuchen und Törtchen bekommen, die weniger süß und leichter als vielleicht erwartet ausfallen. Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. Geführt wird der Sabai Thai Spa seit vielen Jahren von Welmanee Riedel. Und das gut, freundlich und professionell.

Sabai Thai Spa & Café, Frankfurt, Bornwiesenweg 14, Tel. 069 59 797 800

www.sabai-thai-spa.de

Photocredit: Barbara Fienhold