VILLA THAI

Vorspeisen und Zwischengänge

„Hors d'Oeuvre Villa Thai", gemischte Vorspeisen-Platte ab 2 Personen	pro Person	15,00
„Som Tam", Salat von der grünen unreifen Papaya (scharf) (fermentierte Garnelen +2,00)		13,00
Knusprige Frühlingsrollen mit Pflaumen-Sauce (Schweinefleisch oder vegetarisch)		12,00
„Saté Gai", gegrillte marinierte Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce		12,00
Pikantes Garnelenfleisch in knusprigen Reisflocken, Gurken-Chili Sauce und Erdnüssen		16,00
„Tom Kha Gai", pikante Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Koriander		12,00
„Tom Yam Gung", scharf-saure Garnelensuppe mit Pilzen und Koriander		12,00

Hauptspeisen Fleisch und Geflügel

Hühnerbrustfilet in Massaman-Curry mit Süßkartoffeln, Schalotten und Erdnüssen (pikant)	25,00
Hühnerbrustfilet in grünem Curry, Bambussprossen, thai Basilikum und Auberginen (scharf)	25,00
Wok-Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Cashew-Nüssen (pikant)	25,00
Wok-Rinderfiletstreifen mit breiten Bohnen, thai Basilikum, Knoblauch und Chili (scharf)	34,00
Gegrillte Entenbrust mit rotem Curry, Bambussprossen und Ananas (scharf)	34,00

Hauptspeisen Meeresfrüchte und vegetarisch

Black Tiger Großgarnelen mit rotem Curry und Gemüse (scharf)	36,00
„Pad Thai", Reisbandnudeln, Black Tiger Großgarnelen, thai Bärlauch, Tofu, Ei, Erdnüsse	36,00
Gebackenes St. Pierre Fischfilet mit Gemüse, Knoblauch und süß-saurer Chili-Sauce (pikant)	36,00
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und Pfeffer	35,00
Wok-geschwenktes Gemüse mit Kräutern und Chilipaste (pikant)	25,00
Gebratene Glasnudeln mit Staudensellerie, Pilzen und Gemüse	25,00

Unsere thailändischen Hauptgerichte werden mit gedämpften Jasmin Reis serviert, außer Nudelgerichte. Informieren Sie uns im Vorfeld über Unverträglichkeiten und Allergien. Bitte beachten Sie, dass wir eine Frische-Küche anbieten und daher eine Quer-Kontamination nicht ausschließen können. Das Schärfe-Empfinden ist subjektiv, daher versuchen wir, dass alle unsere Gäste unsere Speisen vertragen können. Falls Sie wenig oder keine Schärfe vertragen, empfehlen wir Ihnen Gerichte ohne „pikant" oder „scharf" Kennzeichnung. Preise in Euro inkl. MwSt.

SUSHI

Vorspeisen

SAKE TATAKI, flambierter schottischer Lachs mit Ponzu-Sauce und Algen	26,00
CARPACCIO MAGURO, Carpaccio vom Blauflossen-Thunfisch	28,00
KAISO SARADA, Wakame-Algen Salat mit Seetang und Fischrogen	12,00
MISOSHIRU, traditionelle Miso Suppe (mit Fischfond)	7,00
EDAMAME, gekochte Sojabohnen mit Meersalz	7,00
TAKO KARAGE, gebackener Oktopus	10,00
EBI TEMPURA, Garnelen in knusprigem Tempura-Teigmantel	26,00

SASHIMI

rohe Scheiben von Fischfilets und Meeresfrüchten

SASHIMI SHO, kleine gemischte Portion	(Vorspeise)	26,00
SAKE SASHIMI, kleine Portion vom schottischen Lachs	(Vorspeise)	25,00
MAGURO SASHIMI, kleine Portion vom Blauflossen-Thunfisch	(Vorspeise)	30,00
SASHIMI DAI, große gemischte Portion	(Hauptspeise)	53,00
+ GOHAN, eine Schale gedämpfter Reis		4,00

SUSHI-Platten

Sushimeister Takashima stellt für Sie die Sushi-Platten zusammen

TAKE, mittlere Platte (7 Nigiri, 1 Maki Rolle)	42,00
MATSU, große Platte (8 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 Inside-Out Rolle)	52,00
MIYABI, Sushi und Sashimi Platte (6 Nigiri, 1 Maki Rolle, Sashimi)	53,00
FUJI, gemischte Platte für 2 Personen (12 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 Inside-Out Rolle)	80,00
SAKE MORIAWASE, Variation vom Lachs (3 Nigiri, 1 Maki, 1 Inside-Out Rolle, Sashimi)	42,00
CHIRASHI, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Fischfilets und Meeresfrüchten	41,00
UNAGI DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit gegrilltem Aal	43,00
SAKE IKURA DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Lachs und Lachskaviar	42,00
MIDORI, vegetarische Platte (6 Nigiri, 1 Maki)	28,00

SUSHI

MAKI-Rollen, in Seetang gegrolltes Sushi (1 Rolle = 6 Stück)

SAKE MAKI, Lachs	10,00	SAKE IKURA MAKI, Lachs mit Rogen	13,00
TEKKA MAKI, Thunfisch	11,00	TORO TEKKA, fettiger Thunfisch	14,00
AVOCADO MAKI, Avocado	7,00	OSHINKO MAKI, eingelegter Rettich	7,00

UNAKYU, gegrillter Aal mit Gurke 13,00

EBIKYU, Steingarnelen, Gurke, Mayonnaise 11,00

NEGITORO, gehackter fettiger Teil vom Thunfisch mit Lauchzwiebeln 13,00

INSIDE-OUT Rollen (1 Rolle = 6 Stück)

ALASKA | Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	14,00
BOSTON | Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	14,00
CALIFORNIA | Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	13,00
SPICY TUNA | Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, scharfe Sauce	14,00

NIGIRI, Fischfilets und Meeresfrüchte auf handgeformten Reis (1 Nigiri = 1 Stück)

SAKE, schottischer Lachs	6,00	BURI, Gelbschwanzmakrele	8,00
MAGURO, Thunfisch Filet	8,00	UNAGI, gegrillter Aal	8,00
CHUTORO, Thunfisch mittelfettig	9,00	HOTATE, Jakobsmuschel	8,00
OTORO, Thunfisch fettig	10,00	EBI, Steingarnele	6,00
SUZUKI, Wolfsbarsch	6,00	AMAEBI, Süßgarnelen	6,00
IKURA, Lachskaviar	6,00	BOTAN EBI, gr. Süßgarnele	10,00
IKA, Tintenfisch	5,00	HOKKI, Trogmuschel	6,00

GARI, extra Ingwer 1,00

FUTOMAKI, dicke Reisrolle (leicht süßlich)

FUTOMAKI
Surimi, Shii-Take Pilze, Avocado, Omelette, Garnelenpaste
4 Stück 21,00 | 8 Stück 36,00

JO FUTOMAKI
Gegrillter Aal, Shii-Take Pilze, Avocado, Omelette, Garnelenpaste
4 Stück 26,00 | 8 Stück 42,00