

# VILLA THAI

## Vorspeisen und Zwischengänge

|   |            |    |
|---|------------|----|
| „Hors d’Ouvre Villa Thai“, gemischte Vorspeisen-Platte ab 2 Personen                    | pro Person | 9  |
| Knusprige Frühlingsrollen mit Pflaumen-Sauce (Schweinefleisch)                          |            | 9  |
| „Satay Gai“, marinierte Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Sauce                           |            | 9  |
| Garnelenfleisch in knusprigen Teigtaschen mit süßer Chili-Sauce                         |            | 11 |
| „Som Tam“, Salat von der grünen unreifen Thai-Papaya, Erdnüssen und Fischsauce (scharf) |            | 9  |
| „Tom Kha Gai“, Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und Koriander (pikant)                |            | 8  |
| „Tom Yam Gung“, Garnelensuppe mit Pilzen und Koriander (scharf)                         |            | 9  |

## Hauptspeisen

|   |    |
|---|----|
| Hühnerbrustfilet in Massaman-Curry mit Süßkartoffeln, Schalotten und Erdnüsse (pikant)          | 18 |
| Hühnerbrustfilet in grünem Curry mit Bambussproßen, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum (scharf) | 19 |
| Wok-Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Cashew-Nüssen (pikant)                                      | 18 |
| Rinderfiletstreifen mit Thai-Basilikum, Knoblauch und Chilis (scharf)                           | 25 |
| Rinderfiletstreifen in rotem Curry mit Kräutern (scharf)  | 25 |
| Gegrillte Entenbrust mit rotem Curry, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Ananas (scharf)        | 24 |
| Gegrillte Entenbrust mit Shii Take Pilzen und Pak Choi  | 24 |
| Gegrillte Entenbrust mit Zuckerschoten und Orangen-Ingwer-Sauce (süßlich)                       | 24 |
| Black Tiger Großgarnelen mit Wok-Gemüse und Chili-Paste (pikant)                                | 28 |
| „Pad Thai“, Reisbandnudeln mit Black Tiger Großgarnelen, Thai-Bärlauch, Tofu, Ei und Erdnüssen  | 28 |
| Wok-geschwenktes Gemüse der Saison mit Tofu-Würfeln   | 16 |

Unsere thailändischen Hauptgerichte werden mit gedämpftem Jasmin Reis serviert, außer Nudelgerichte. Umbestellungen, Änderungen und Zusatz-Bestellungen werden zusätzlich berechnet. Informieren Sie uns im Vorfeld über Unverträglichkeiten und Allergien, nachträglich können und werden wir keine Änderungen vornehmen. 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 essen können. Vertragen Sie wenig oder keine Schärfe, empfehlen wir Ihnen lieber Speisen ohne „pikant“ oder „scharf“ Kennzeichnung. Preise in Euro. Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Service. Änderungen vorbehalten.