

VILLA THAI

Vorspeisen und Zwischengänge

„Hors d'Oeuvre Villa Thai“, gemischte Vorspeisen-Platte ab 2 Personen	pro Person 14,00
„Som Tam“, Salat von der grünen unreifen Papaya (scharf) (fermentierte Garnelen +2,00)	11,00
Knusprige Frühlingsrollen mit Pflaumen-Sauce (Schweinefleisch oder vegetarisch)	10,00
„Saté Gai“, gegrillte marinierte Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce	10,00
Pikantes Garnelenfleisch mit knusprigen Reisflocken, Gurken-Chili Sauce und Erdnüssen	15,00
„Tom Kha Gai“, pikante Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Koriander	11,00
„Tom Yam Gung“, scharf-saure Garnelensuppe mit Pilzen und Koriander	11,00

Hauptspeisen Fleisch und Geflügel

Hühnerbrustfilet in Massaman-Curry mit Süßkartoffeln, Schalotten und Erdnüssen (pikant)	21,00
Hühnerbrustfilet in grünem Curry, Bambussprossen, Thai Basilikum und Auberginen (scharf)	21,00
Wok-Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Cashew-Nüssen (pikant)	21,00
Wok-Rinderfiletstreifen mit breiten Bohnen, th. Basilikum, Knoblauch, Chili (scharf)	29,00
Gegrillte Entenbrust mit rotem Curry, Bambussprossen und Ananas (scharf)	29,00
Gegrillte Entenbrust mit Gemüse und Orangen-Ingwer Sauce (leicht süßlich)	29,00

Hauptspeisen Meeresfrüchte und vegetarisch

Black Tiger Großgarnelen mit rotem Curry und Gemüse (scharf)	31,00
„Pad Thai“, Reisbandnudeln, Black Tiger Großgarnelen, th. Bärlauch, Tofu, Ei, Erdnüsse	31,00
Gebackenes St. Pierre Fischfilet mit Gemüse, Knoblauch und süß-saurer Chili-Sauce (pikant)	31,00
Gebratener Tintenfisch mit Krachai-Ingwer, Wok-Gemüse und th. Basilikum	28,00
Wok-geschwenktes Gemüse mit Tofu-Würfeln	20,00
Gemüse der Saison in rotem Curry (scharf)	20,00

zusätzliche Beilagen:

extra Portion Reis 4,00 | gebratener Reis 8,00 | extra Sauce 4,00 | gebratene Reisnudeln 8,00
gebratene Eier-Nudeln 8,00 | gebratene Glasnudeln 8,00 | extra Gemüse Beilage 10,00

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 keiner Schärfe vertragen, empfehlen wir Ihnen lieber Gerichte ohne „pikant“ oder „scharf“ Kennzeichnung. Preise in Euro inkl. MwSt.