

Getränke Karte

Aperitif

Champagner Brut Reservé Billecart-Salmon	0,1l	16,00
Kir Royal Champagner mit Crème de Cassis	0,1l	16,00
Sekt Pinot Chardonnay Brut Martin Wassmer	0,1l	8,00
Aperol Sprizz**	0,2l	9,00
Campari** Soda/Orange	4cl	7,00
Martini bianco	4cl	6,00
Gin Tonic (Ferdinand's Saar Dry Gin & Tonic)	4cl	13,00
Trauben Secco (alkoholfrei) Weingut Franz Keller	0,1l	6,00

Bier

Ganter Pilsner vom Fass	0,3l 0,4l	3,80 4,30
Ganter Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,80
Ganter Hefeweizen hell alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,00
Singha (thailändisches Bier)	Fl. 0,33l	5,00
Asahi (japanisches Bier)	Fl. 0,33l	5,00

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter thailändischer Eistee, serviert mit Sirup* **	0,3l	3,80
Cola* ** Cola light * **	Fl. 0,33l	3,60
Apfelsaftschorle Johannisbeersaftschorle Zitronenlimonade	0,3l	3,50
Traubensaftschorle	0,3l	3,50
Schwarzwald Sprudel (classic medium still)	Fl. 0,5l	4,50
Ingwer Tee. 3,00 Tasse Jasmin Tee 2,50 Tasse Grüner Tee 2,50		

Weine im offenen Ausschank 0,2l

2021	Weißburgunder „Oktav“ trocken, Joachim Heger, Kaiserstuhl	9,00
2021	Grauburgunder trocken, Franz Keller, Kaiserstuhl	9,00
2020	Chardonnay trocken, Kilian Hunn, Tuniberg	9,00
2021	Sauvignon Blanc trocken, Martin Wassmer, Markgräflerland	9,00
2020	Riesling halbtrocken, Markus Molitor, Mosel	9,00
2021	Rosé „Cuvée Magali“, Domaine Saint André, Provence	9,00
2020	Spätburgunder „Maltesergarten“ trocken, Martin Wassmer, Markgräflerland	10,00
2018	Crianza (Tempranillo, Granacha), Hermanos Peciña	10,00

Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte

SAKE, japanischer Reiswein

Ozeki	leicht	trocken	warm	140ml	8,00
Tamanohikari	mild	halbtrocken	kalt	140ml	12,00
Kubota	kräftig	trocken	kalt	140ml	12,00

VILLA THAI

Vorspeisen und Zwischengänge

„Hors d'Oeuvre Villa Thai“, gemischte Vorspeisen-Platte ab 2 Personen	pro Person 13,00
„Som Tam“, Salat von der grünen unreifen Papaya (scharf) (fermentierte Garnelen +2,00)	11,00
Knusprige Frühlingsrollen mit Pflaumen-Sauce (Schweinefleisch oder vegetarisch)	11,00
„Saté Gai“, gegrillte marinierte Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce	11,00
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)	22,00
Hühnerbrustfilet in grünem Curry, Bambussprossen, Thai Basilikum und Auberginen (scharf)	22,00
Wok-Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Cashew-Nüssen (pikant)	22,00
Wok-Rinderfiletstreifen mit breiten Bohnen, th. Basilikum, Knoblauch, Chili (scharf)	32,00
Gegrillte Entenbrust mit rotem Curry, Bambussprossen und Ananas (scharf)	32,00
Gegrillte Entenbrust mit Maronen und Shi-Take Pilzen (leicht süßlich)	32,00

Hauptspeisen Meeresfrüchte und vegetarisch

Black Tiger Großgarnelen mit rotem Curry und Gemüse (scharf)	33,00
„Pad Thai“, Reisbandnudeln, Black Tiger Großgarnelen, th. Bärlauch, Tofu, Ei, Erdnüsse	33,00
Gebackenes St. Pierre Fischfilet mit Gemüse, Knoblauch und süß-saurer Chili-Sauce (pikant)	32,00
Wok-geschwenktes Gemüse mit Tofu-Würfeln	20,00
Gemüse der Saison in rotem Curry (scharf)	20,00

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 VILLA THAI

Vorspeisen

SAKE TATAKI, flambierter schottischer Lachs mit Ponzu-Sauce und Algen	24,00
CARPACCIO MAGURO, Carpaccio vom Blauflossen-Thunfisch	28,00
KAISO SARADA, Wakame-Algen Salat mit Seetang und Fischrogen	11,00
MISOSHIRU, traditionelle Miso Suppe (mit Fischfond)	6,00
EDAMAME, gekochte Sojabohnen mit Meersalz	7,00
TAKO KARAGE, gebackener Oktopus mit japanischer Mayonnaise	10,00
EBI TEMPURA, Garnelen in knusprigen Tempura-Teigmantel	25,00

SASHIMI

rohe Scheiben von Fischfilets und Meeresfrüchten

SASHIMI SHO, kleine gemischte Portion	(Vorspeise) 28,00
SAKE SASHIMI, kleine Portion vom schottischen Lachs	(Vorspeise) 25,00
MAGURO SASHIMI, kleine Portion vom Blauflossen-Thunfisch	(Vorspeise) 28,00
SASHIMI DAI, große gemischte Portion	(Hauptspeise) 50,00
+ GOHAN, eine Schale gedämpfter Reis	4,00

SUSHI-Platten

Sushimeister stellt für Sie die Sushi-Platten zusammen

TAKE, mittlere Platte (7 Nigiri, 1 Maki Rolle)	40,00
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)	52,00
FUJI, gemischte Platte für 2 Personen (14 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 Inside-Out Rolle)	80,00
SAKE MORIAWASE, Variation vom Lachs (3 Nigiri, 1 Maki, 1 Inside-Out Rolle, Sashimi)	40,00
CHIRASHI, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Fischfilets und Meeresfrüchten	40,00
UNAGI DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit gegrilltem Aal	40,00
SAKE IKURA DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Lachs und Lachskaviar	40,00
MIDORI, vegetarische Platte (7 Nigiri, 1 Maki)	26,00

SUSHI

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

SAKE MAKI, Lachs	9,00	SAKE IKURA MAKI, Lachs mit Rogen	13,00
TEKKA MAKI, Thunfisch	11,00	TORO TEKKA, fettiger Thunfisch	13,00
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	13,00
BOSTON Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	13,00
CALIFORNIA Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	13,00
SPICY TUNA Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, scharfe Sauce	13,00

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

SAKE, schottischer Lachs	5,00	BURI, Gelbschwanzmarkrele	8,00
MAGURO, Thunfisch Filet	8,00	UNAGI, gegrillter Aal	8,00
CHUTORO, Thunfisch mittelfettig	9,00	HOTATE, Jakobsmuschel	6,00
OTORO, Thunfisch fettig	10,00	EBI, Steingarnele	5,00
SUZUKI, Wolfsbarsch	5,00	AMAEBI, Süßgarnelen	5,00
IKURA, Lachskaviar	7,00	HOKKI, Trogmuschel	6,00
IKA, Tintenfisch	5,00	GARI, extra Ingwer	1,00

FUTOMAKI, dicke Reisrolle (leicht süßlich)

FUTOMAKI

Surimi, Shii-Take Pilze, Avocado, Omlette, Garnelenpaste
4 Stück 19,00 | 8 Stück 34,00

JO FUTOMAKI

gegrillter Aal, Shii-Take Pilze, Avocado, Omlette, Garnelenpaste
4 Stück 24,00 | 8 Stück 40,00