

SPEISEKARTE

Die **Villa**
Das Restaurant

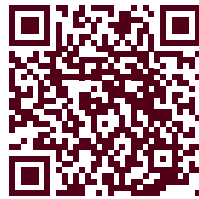


PHILOSOPHY

WISSEN, WO'S HERKOMMT

Willkommen in der Villa – wo Leidenschaft auf Heimat trifft. Wir glauben daran, dass man die Qualität der Region schmecken kann. Deshalb bilden frische Erzeugnisse von heimischen Höfen und regionalen Partnern das Herzstück unserer Küche.

Entdecken Sie eine ehrliche Kulinarik, die traditionelle Wurzeln mit modernen Akzenten verbindet. In der Villa servieren wir Ihnen nicht nur ein Gericht, sondern ein Stück Identität – nachhaltig, authentisch und voller Geschmack.



Unsere Partner



— Vorspeisen

CEASAR SALAT ^{A, C, G, J, 1, 3} 13,00

Baby Romana Salat | Croutons | Speck | Parmesan | Caesar Dressing

/ mit Garnelen + 9,00

/ mit Hühnchen + 8,00

CEASAR SALAT VEGAN ^{A, F, H, L, 2} 16,50

Baby Romana Salat | Cashew Nüsse | Mariniertes Tofu | Croutons | Ingwer-Soja-Dressing

SOMMERLICHER WILDKRÄUTERSALAT ^{H, L} 16,50

Wildkräutersalat | Grüner Spargel | knackiger Apfel | geröstete Nüsse | Kirschtomaten

Radieschen | Zitronenvinaigrette

TOMATENVARIATION ^{G, A, H} 16,50

Verschiedene frische Tomaten | Burrata | Croutons | Pesto

BEEF TARTAR ^{A, C, J, 3} 19,00

/ mit frischem Trüffel + 5,00

PERUANISCHES CEVICHE ^{D, L} 19,00

Frischer Fisch | Zitrus | Chili | Koriander



VARIATION VON LAND & SEE FÜR 2 PERSONEN ^{A, B, C, D, G, J, L, 1, 3} 45,00

Beef Tatar | Tomatenvariation | Ceviche | Salatbowl

— Suppen

TOMATENSUPPE ^{G, I, A, H} 9,00

Basilikum Öl | Croutons | Pesto | wahlweise mit oder ohne Schmand

FISCH SUPPE MARSEILLE STYLE ^{B, D, G, N, A, C, 4} 18,00

Krustentiere | Fisch | Muscheln | Sauce Rouille | Emmentaler | Croutons



— Hauptgerichte vom Lavastein

CATCH OF THE DAY Á 100 G ^D 8,00 - 12,00 je nach Fischart
Tagesfrischer Fisch – wechselnde Auswahl

TOMAHAWK STEAK 60,00
Vom Lavastein | auf Wunsch tranchiert

AUSWAHL VOM LAVASTEIN

Thunfischsteak ^D 28,00 | Rinderfilet 200g 32,00 | Roastbeef 200g 26,00
Lammhüfte 25,00 | drei Riesengarnelen ^B 26,00 | veganes Steak ^{F, A, 2, 3} 26,00
Entrecôte 200g 30,00 | Maispoulardenbrust 23,00

BŒUF BOURGUIGNON ^{I, L, G, C} 28,50
Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

FISCHFILET DES TAGES ^{D, G, A, C} 32,00
Blattspinat | Tagliarini | Kräuter-Zitronensauce

Highlight!

LIQUID GRILL – DAS GRILLERLEBNIS AM TISCH

Werden Sie selbst zum Grillmeister direkt an Ihrem Platz! Unsere Tischgrills nutzen die reine Kraft des Alkohols, um eine intensive, saubere und völlig geruchsfreie Hitze zu erzeugen.

Thunfischsteak ^D 30,00 | Rinderfilet 200g 34,00 | Roastbeef 200g 28,00
drei Riesengarnelen ^B 28,00 | veganes Steak ^{F, A, 2, 3} 28,00



— Pasta & More

TAGLIARINI AGLIO E OLIO ^{A, C, G} 16,00

Kirschtomaten | Rucola | Parmesan | wahlweise mit Chilli
/ mit Garnelen + 9,00

TAGLIARINI VONGOLE ^{A, C, L, N} 24,00

Venusmuscheln | Weißwein | Knoblauch | Kirschtomaten

PIFFERLINGSGNOCCHI ^{A, C, G, 2} 20,00

Pilze | Wildkräuter | Parmesan

TRÜFFEL TAGLIARINI ^{A, C, G} 26,00

Frischer Trüffel | Parmesan

— Beilagen & Saucen

BEILAGEN je 7,00

Pommes ³ | Kartoffelgratin ^{G, C} | Petersilienkartoffeln ^G | Rosmarinkartoffeln
Getrübelter Kartoffelstampf ^G | saisonales Gemüse | Spinat ^G | Beilagensalat ^L
grüner Spargel | Tagliarini ^{A, C}

SAUCEN je 4,00

BBQ-Sauce ^{J, L, 1, 4} | Pfefferrahm ^{G, I, L, 2} | Zitronenbutter ^G | Kräuterbutter ^G | Tomatensauce ^I
Sauce Béarnaise ^{C, G, L} | Chimichurri ^L | Café de Paris Butter ^{G, D, C, J} | Rotweinjus ^{I, L, 2}



— Dessert

AFFOGATO ^{G, 7} 8,00

Vanilleeis | Espresso

EIS VON DER ISNYER EISMANUFAKTUR ^G 3,50 je Kugel

nach Tagesauswahl

CAFÉ DE VILLA ^{A, C, G, H, 7} 12,00

Espresso | drei Pralinen

CRÈME BRÛLÉE ^{C, G} 11,00

ERDBEERE & BASILIKUM ^{A, C, E, G} 12,00

Variation von der Erdbeere

ZITRONE & MINZE ^{L, 6} 9,00

Zitronensorbet | wahlweise mit Sekt, Wodka oder Grüntee

ZUSATZSTOFFE

1 = MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 2 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER,
3 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 = MIT FARBSTOFF, 5 = MIT PHOSPHAT,
6 = MIT SÜSSUNGSMITTEL, 7 = KOFFEINHALTIG, 8 = CHININHALTIG, 9 = GESCHWÄRZT,
10 = PHENYLALANINHALTIG

ALLERGENE

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT, HYBRIDSTÄMME) | B = KREBSTIERE | C = EIER | D = FISCH | F = SOJA | G = MILCH UND MILCHPRODUKTE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE) | H = SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS, CASHEW, PEKANNUSS, PARANUSS, PISTAZIE, MACADAMIANUSS UND QUEENSLANDNUSS) | I = SELLERIE | J = SENF | K = SESAMSAMEN
L = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10MG/KG ODER 10 MG/L | M = LUPINEN | N = WEICHTIERE

