



Villa Verde Detoxtime

Detox Frühstück 15,00 €

Sojajoghurt . Granola . rote Bete . Frischkäse . Matcha- Ingwershot . Roggenbrot .
Mediterrana Honig . Rührei . Spinatsalat . Rhabarber

Detox-Tagesempfehlung

In unserem Restaurant Villa Verde runden abgestimmte ayurvedische Gerichte das
Mediterrana Detox-Angebot ab und geben Ihrem Tag die indische Würze.

Die Doshas Vata, Pitta und Kapha werden dabei über jeweils 3 Geschmacksrichtungen
(Gunjas) ausgeglichen.

VATA

Spaghettini . Soja-Sesamrahm . Pak choi . Spargel . Cashewkern (A(W),C,F,G,H(Ca),I,K)
19,50 €

Ausgleich über süße, salzige und saure Speisen – Die Vata-Elemente
„Luft & Raum“ werden somit erfüllt von Wärme und Zufriedenheit.

PITTA

Taboulésalat . karamellierter Ziegenkäse . rote Bete . Grapefruit . Focaccia (A(W),I,J)
19,50 €

Ausgleich über süße, bittere und herbe Speisen –
Die Pitta-Elemente „Feuer & Wasser“ werden somit gekühlt und besänftigt.

KAPHA

Kopfsalat . Chili . gegrillter Paprika . Hummus (K)
18,50 €

Sauté von Lammstreifen
14,00 €

Ausgleich über scharfe, bittere und herbe Speisen –
Die Kapha-Elemente „Wasser & Erde“ werden somit warm und angeregt.

Allergene Zuordnungsübersicht

Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl zu beachten:

Nachfolgend sind „allergene“ Zutaten aufgelistet, die bei empfindlichen Menschen

Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Diese müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden sind, auch wenn es sich um die Zutat einer zusammengesetzten

Zutat oder um sogenannte „carry-over-Zutaten“ aus Vorstufen oder um technologische Hilfsstoffe handelt:

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupine
- N Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- O Farbstoffe E 100 – E 180
- P Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – E 904, E 912, E 914 (gewachstes Obst)
- Q Süßstoffe
- R Koffein
- S Chinin, Chinin Salze
- T Taurin



① Vegetarische Köstlichkeiten



② Vegane Köstlichkeiten



③ Fisch und Meeresfrüchtezucht asc



④ Zertifizierte nachhaltige Fischerei MSC



⑤ Bio-Zertifiziert

