Menü Villa Verde

Unsere Aperitif-Empfehlung 0,1 l . 8,00 €
Crémant Bouvet Ladubay

Amuse bouche

I

Kalbstatar . Gurkensalat . Haselnusscreme .
Blaubeerbrioche . Wachtelei ③ ④ (A(W),C,G,H(Ha),I,J)

II

Entenleber . Linsenragout . Zwiebel-Burratacreme .
Feldsalat . Focaccia ① (A(W),G,J)

III

Sellerieschaum . Pancetta . Feige . Ziegenfrischkäsestrudel (A(W),G,I,J)

IIII

Rinderfilet . Apfeljus .
Kohlrabi, glasiert . Bäckchengalette (A(W),C,G,I)

IIIII

Heilbuttfilet . Spinatkruste . Buchenpilz .
Knoblauchcreme ③ ④ (A(W),C,D,G,I,J)

IIIIII

Bergischer Landkäse (Kuh, roh) . Früchtebrot . schwarze Walnuss . Pflaumenmus
① (A(W,R),C, G,H(Ma,Ha,Wa),J)

IIIIIII

Sauerkirsch-Crème Brûlée . Mandelkrokant .
dunkle Ganache . Kokosrahmeis ① (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

---

3 Gang . 66,00 € I 4 Gang . 78,00 € I 5 Gang . 90,00 € I
6 Gang . 102,00 € I 7 Gang . 114,00 €

Vorspeisen I Salate

Rindercarpaccio . Feige . Ziegenfrischkäsestrudel . Wachtelei . Parmesan . Focaccia (A(W),C,G) — 26,00 €

Antipasti „La Maison Verde“ — 27,00 €
Carpaccio . Avocadocreme . Focaccia . Wachtelei .
Landkäse . Kalbstatar . Ziegenfrischkäsestrudel . Pflaume . Entenleber .
Selleriesüppchen . Burratacreme . Jakobsmuschel .
Garnele . Thunfisch ③ ④ (A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)

Salat Thunfisch „La Maison Verde“ — 36,00 €
Kräutersalat . Kartoffel . Edamame . Avocado, gegrillt .
Pflaume . Focaccia . Sojasauce . Wasabi ④ (A(W),D,F,K,J)

Blattsalat . Vinaigrette . Pflaume . Tomate . Gurke . — 13,00 €
Focaccia . Feigen-Frischkäse ① (A(W),G,I,J)

. mit Ziegenkäse, gebacken ① (A(W),C) — 22,00 €
. mit 4 Garnelen ③ (B) — 25,00 €
. mit 4 Jakobsmuscheln (N) — 29,00 €

Tapas Teller

Spanischer Käse . Serrano Schinken . Garnele . Thunfisch . — 19,00 €
Pimiento . Tortilla . Chorizo . Aioli . Tomatenchutney .
Ofenbrot ③ ④ (A(W),B,C,D,G,H,I,J,O)

Suppen

	klein	groß
Fischsüppchen „Mediterana“ .	18,00 €	36,00 €
Seeteufel . Garnele . Gemüse, gegrillt .		
Safran . Focaccia . Dip ③ ④ (A(W),B,C,D,G,I)		
Sellerierahmsüppchen .		18,00 €
Pancetta . Blaubeere . Focaccia		
(A(W),G,I,J)		
. mit 2 Garnelen ③ (B)		24,00 €
. mit 2 Jakobsmuscheln (N)		26,00 €

Fisch

Fischvariation „Mediterana“ .	38,00 €
Fisch und Meeresfrüchte (Heilbutt . Lachs . Seeteufel .	
Thunfisch . Garnele . Jakobsmuschel) .	
Spinat . Safranrahm . Nudel ③ ④ (A(W),B,C,D,G,I,K,N)	
Heilbuttfilet . Spinatkruste .	37,00 €
Buchenpilz . Knoblauchcreme	
③ ④ (A(W),C,D,G,I,J)	

Ein kleines Dankeschön?
Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren,
freut sich unser Team über ein freiwilliges Trinkgeld.

Risotto I Pasta

Risotto . Parmesan . Basilikum . Buchenpilz . Pflaume ① (G,I)	24,00 €
. mit Ziegenkäse, gebacken ① A(W)	33,00 €
. mit 4 Garnelen ③ (B)	36,00 €
. mit 4 Jakobsmuscheln (N)	40,00 €
Spaghettini, hausgemacht .	14,00 €
Knoblauch . Olivenöl . Pesto . Parmesan, gehobelt ① (A(W),C,G,I)	
. mit Ziegenkäse, gebacken ① A(W)	23;00 €
. mit Thunfisch ④ (D)	30,00 €
. mit 4 Garnelen ③ (B)	26,00 €
. mit 4 Jakobsmuscheln (N)	30,00 €
. mit Büffelmozzarella ① (G)	23,00 €

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Vielzahl von veganen Gerichten zu.
Sprechen Sie uns an!

Fleisch

Rumpsteak 200 g	37,00 €
Gemüse, gegrillt . Ofenzwiebel . Kartoffelkuchen .	
Tomatenbutter (C,G,I)	
Rinderfilet 180 g . Apfeljus .	42,00 €
Kohlrabi, glasiert . Ofenzwiebeln . Bäckchengalette (A(W),C,G,I)	

Regionalität aus Überzeugung

Unseren Schnittkäse und Camembert beziehen wir vom Thomashof in Burscheid, einem regionalen Partner, der für handwerkliche Qualität und verantwortungsvolle Herstellung steht.
Die in unseren Gerichten verarbeiteten Kartoffeln stammen von Heuser Kartoffelhof, Bergisch Gladbach.
Mit ausgewählten regionalen Produzenten stehen wir für kurze Wege und transparente Herkunft und verbinden regionale Produkte mit mediterraner Küche zu bewusstem, hochwertigem Genuss mit viel Liebe zum Detail.

Mediterana Klassiker

3erlei Dips . Feigen-Frischkäse . Aioli . Thunfischchutney . Ofenbrot ① (A(W),C,D,G)	13,00 €
Herzhafter Eintopf . Rindfleisch . Linse . Kichererbse . Karotte . Koriander (I)	14,00 €
Blattsalat . Pflaume . Tomate . Gurke . Focaccia . Feigen-Frischkäsedip ① (A(W),G,I,J)	13,00 €
Caesar Salat . Romanasalat . French Dressing . Ei . Tomate . Parmesan, gerieben ① (A(W),C,G,I,J)	15,00 €
Grillkartoffel . Blattsalat, mariniert . Kräutercreme ① (G,J)	15,00 €

Toppings zu unserem Caesar Salat und zur Grillkartoffel	Aufpreis
. 2 Ziegenfrischkäse, karamellisiert ①	6,00 €
. Hähnchenbrust	9,00 €
. Büffelmozzarella ① (G)	9,00 €
. 4 Garnelen ③ (B)	12,00 €
. 6 Garnelen ③ (B)	18,00 €
. Thunfischfilet 100 g . Avocadocreme ④ (D,F,K)	16,00 €
. Lachssteak 150 g ③ ④ (D)	17,00 €
. Rumpsteak 200 g	23,00 €

Mediterana Backstuben-Kuchen . verschiedene Leckereien	6,00 €
	Aufpreis
Mit geschlagener Sahne ① (A(W),C,G)	1,20 €

Süße Momente

Sauerkirsch-Crème Brûlée . 12,00 €
Mandelkrokant . Schokoladen Ganache . Kokosrahmeis
① (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Parfait von weißer Schokolade und Orange . 10,00 €
Pistazienpesto
① (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Mediterana Waffeltraum (von 10 bis 18 Uhr) 10,00 €
geschlagene Sahne . Sauerkirschen . 1 Kugel Vanilleeis
① (A(W),(C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Käse

Bergischer Landkäse (Kuh, roh) . Früchtebrot . schwarze Walnuss . 11,00 €
Pflaumenmus ① (A(W,Rog),C,G,H(Ma,Ha,Wa))

Käseteller, klassisch . Chutney . Trauben . Brot ① (A(W,Rog),G)
. mit 3 verschiedenen Käsesorten 9,00 €
. mit 6 verschiedenen Käsesorten 18,00 €

Noch mehr Lust auf kulinarischen Hochgenuss?

Und das auch ohne Wellnessaufenthalt!

Verbinden Sie einen Spaziergang am See der Saaler Mühle mit einem Besuch im Restaurant „La Maison Verde“. Genießen Sie eine moderne Küche, die frisch, kreativ, saisonal und regional inspiriert exquisit zubereitet ist. Frühstück, Lunch, hausgemachter Kuchen und Bergischen Waffeln oder ein stilvolles Dinner machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis. Übrigens ist das Restaurant „La Maison Verde“ auch der ideale Ort für Familienfeste, Geburtstage und andere besondere Anlässe mit liebevoll abgestimmten Menüs und persönlichem Service.

Feine Auswahl Villa Verde

Champagner Empfehlung

Champagner Taittinger à Reims Brut Réserve		0,375 l	38,50 €
		0,1 l	12,50 €

Schaumweine

Cava Bodegas Jaume Serra . D.O. Pendes		0,75 l	29,90 €
Herkunft:	Spanien	0,1 l	6,90 €
Rebsorten:	Macabeau (L)		
	Methode Tradicional		
	(Klassische Flaschengärung)		
Geschmack:	passend als Aperitif, zu Vorspeisen und		
	Salz- und Süßwasserfisch		
Prosecco Mionetto Prestige . Brut		0,75 l	30,50 €
Herkunft:	Italien	0,1 l	6,90 €
Rebsorten:	Glera (L)		
	Prosecco spumante, Brut		
Geschmack:	passend als Aperitif, zu leichten		
	Vorspeisen und Salz- und Süßwasserfisch		

Weißweine

Sauvignon blanc . D.O.		0,75 l	25,00 €
Herkunft:	Puklavec . Slovenien	0,5 l	17,00 €
Rebsorten:	Sauvignon blanc (L)	0,2 l	7,50 €
Bukett:	intensiv mit Noten von gelben Früchten		
Geschmack:	sehr frisch mit feiner Säure		
Jahrgang:	2024		

Weißweine

Marina Alta . Bodegas Bocopa . D.O.		0,75 l	24,50 €
Herkunft:	Alicante . Spanien	0,5 l	16,50 €
Rebsorten:	Moscatel de Alejandria (L)	0,2 l	6,70 €
Bukett:	frisches und ausgewogenes Aroma		
Geschmack:	zart prickelnd und sehr fruchtig		
Jahrgang:	2024		
Grauburgunder . Tina Pfaffmann		0,75 l	26,00 €
Herkunft:	Pfalz . Deutschland	0,5 l	18,00 €
Rebsorten:	Grauburgunder (L)	0,2 l	7,10 €
Bukett:	Apfel und Kumquat		
Geschmack:	trocken, ausgewogen		
Jahrgang:	2024		
Lugana Bruno Franzosi . Selezione Oro . D.O.C.		0,75 l	32,00 €
Herkunft:	Garda . Italien	0,5 l	21,00 €
Rebsorten:	Trebbiano di Lugana (L)	0,2 l	8,50 €
Bukett:	reich an typischen, feinen Aromen		
Geschmack:	frisch, gefällig und anhaltend		
Jahrgang:	2024		
Blanco Selección Especial . Hacienda Tenero		0,75 l	34,00 €
Herkunft:	Rioja . Spanien	0,5 l	23,00 €
Rebsorten:	Macabeo (L)	0,2 l	9,00 €
Bukett:	Ananas, Gebäck und Wildkräuter		
Geschmack:	vollmundig, weiche Säure, süßlicher Abgang		
Jahrgang:	2024		

Roséwein

Mascûn Rosado . D.O. Somontano		0,75 l	25,50 €
Herkunft:	Spanien	0,5 l	17,90 €
Rebsorten:	Garnacha (L)	0,2 l	6,90 €
Bukett:	Himbeere und tropische Früchte		
Geschmack:	fruchtig-feinherb		
Jahrgang:	2024		

Rotweine

Merlot . Domaine la Croix Belle		0,75 l	26,00 €
Herkunft:	Côtes de Thongue . Frankreich	0,5 l	17,00 €
Rebsorten:	Merlot (L)	0,2 l	7,50 €
Bukett:	tiefrot, Aroma von schwarzen Beeren		
Geschmack:	gehaltvoll-samtig und edel		
Jahrgang:	2023		

Atance Risky Grapes . D.O. bio-zertifiziert		0,75 l	25,0 €
Herkunft:	Valencia . Spanien	0,5 l	17,50 €
Rebsorten:	Bobal	0,2 l	7,50 €
Bukett:	wilde Beeren, dezent kräutrig		
Geschmack:	kräftig, fruchtig feine Säure		
Jahrgang:	2021		

Señorio Casablanca Crianza . D.O.		0,75 l	25,50 €
Herkunft:	Navarra . Spanien	0,5 l	17,90 €
Rebsorten:	Tempranillo . Garnacha (L)	0,2 l	6,90 €
Bukett:	sanfte Vanillenoten		
Geschmack:	Holznoten, verbunden mit reifen Beeren		
Jahrgang:	2023		

Ozu . Premium Cuvée . D.O.		0,75 l	29,00 €
Herkunft:	Navarra . Spanien	0,5 l	19,00 €
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon . Tempranillo Merlot (L)	0,2 l	8,00 €
Bukett:	reife, dunkle Beeren und süße Gewürze		
Geschmack:	schwarze Schokolade und reife Tannine		
Jahrgang:	2023		

Valdelana Selección de Familia		0,75 l	35,00 €
Herkunft:	Rioja . Spanien	0,5 l	23,50 €
Rebsorten:	Tempranillo . Graciano	0,2 l	9,50 €
Bukett:	rote und schwarze Früchte mit Nelke und Zedernholz		
Geschmack:	fruchtig mit Röstaromen und Kakao-Note		
Jahrgang:	2019		

Getränke Villa Verde

Aperitif

Scavi & Ray . Sprizz (L) II Hugo (L)	0,2 l	7,90 €
Rosen-Secco, alkoholfrei, Brut, Stefan Kuntz, Pfalz (L)	0,1 l	4,90 €
Martini Bianco II Martini Dry (O)	5 cl	6,50 €
Campari Orange II Campari Soda (O)	4 cl	9,20 €
Gin Tonic (Bombay Saphire)	4 cl	9,20 €

Digestif

Averna (O)	4 cl	5,00 €
Ramazotti (O)	4 cl	5,00 €
Williams Birne (O)	2 cl	4,00 €
Grappa Nebbiolo (O)	2 cl	6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet . Sprudel II Medium II Naturell	0,25 l 0,5 l 0,75 l	2,70 € 5,10 € 6,80 €
Coca Cola (O,R) II Coca Cola Zero	0,33 l	4,80 €
Coleman . Bitter Lemon (O,S) II Tonic Water (S) II Ginger Ale (O)	0,2 l	4,90 €
Früh-Sport . Zitrone (A(W))	0,33 l	4,90 €
Krombacher's Fassbrause . Maracuja (A(W))	0,33 l	4,90 €
Bionade . diverse Sorten ① ⑤ (A)	0,33 l	4,90 €
Cold Leaf Eistee . Pfirsich II Granatapfel II Zitrone	0,33 l	4,90 €
Lemonaid Limonade . Maracuja II Limette	0,33 l	4,90 €
Schørl . Apfelschorle II Rhabarberschorle II Johannisbeerschorle	0,33 l	4,90 €
Orangensaft, frisch gepresst	0,3 l	5,90 €

Smoothies von Froosh

Frisch gepresst vom Hersteller, je	0,25 l	4,90 €
Tropical Twist - Pineapple II Banana II Apple II Coconut		
Peach Paradise - Pineapple II Peach II Passion Fruit		

Fruchtsäfte

Verschiedene Sorten, je	0,3 l	5,10 €
	0,5 l	7,10 €
Apfelsaft II Ananassaft II Bananen Nektar II Grapefruitsaft II Mango Nektar II Maracuja Nektar II Kirsch-Bananen Nektar II Orangensaft II Tomatensaft		
Alle Säfte auch erhältlich als **Fruchtsaft-Schorle**	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	6,50 €

Biere

Früh Kölsch (A(W))	0,3 l	3,50 €
Früh Naturradler alkoholreduziert (A(W))	0,33 l	3,90 €
Krombacher Pils (A(W))	0,33 l	3,90 €
Krombacher Pils alkoholfrei (A(W))	0,33 l	3,90 €
Maisel´s Weisse Hefeweizen (A(W))	0,5 l	5,30 €
Maisel´s Weisse Hefeweizen alkoholfrei (A(W))	0,5 l	5,30 €
Bananenweizen (A(W))	0,5 l	5,70 €
Radler (A(W)) II Alster	0,3 l	3,60 €
San Miguel (A(W))	0,33 l	3,90 €

Heißgetränke

Kaffee (R)		3,30 €
Cappuccino (G,R)		4,00 €
Milchkaffee (G,R)		4,20 €
Latte Macchiato (G,R)		4,20 €
Espresso (R)		3,30 €
Espresso Affogato (mit einer Kugel Vanilleeis) (G)		5,90 €
Doppelter Espresso (R)		4,50 €
Glas Milch . warm II kalt (G)		2,70 €
Heiße Schokolade (G)		3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne (G)		4,50 €
Hafermilch (A(H)) II Sojamilch (F)		+ 0,80 €

Tee Spezialitäten

Althaus Tee im Bio-Beutel serviert mit Krümelkandis	je Glas	3,80 €
Sencha (Grüntee) II Fruit Flush II Persischer Apfel II Fancy Chamomile II Darjeeling II Smooth Mint		
Ingwer-Zitronentee	Glas	4,40 €
Frischer Minztee	Kännchen	5,10 €
Frischer Minztee mit frischem Ingwer	Kännchen	5,30 €

Alkoholfreie Cocktails

je 8,80 €

Signature French Rose (O)
Rosentee . Holunderblütensirup . Ginger Ale

Virgin Caipirinha (S,O)
Tonic Water . Limetten . brauner Zucker

Virgin Colada (G)
Ananassaft . Orangensaft . Kokossirup . Sahne

Alkoholhaltige Cocktails

je 11,20 €

Piña Colada (G)
Weißer Rum . brauner Rum . Ananassaft . Sahne . Kokossirup

Caipirinha
Cachaça . Limetten . brauner Zucker

Mojito
Bacardi . frische Minze . brauner Zucker . Limetten . Soda

Lillet Wild Berry (S,O)
Lillet Blanc . Schweppes Russian Wild Berry . frische Beeren

Allergene Zuordnungsübersicht

Liebe Gäste,
wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl zu beachten:
Nachfolgend sind „allergene“ Zutaten aufgelistet, die 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 Eiererzeugnisse
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

II Zeigt verschiedene Sorten eines Herstellers an; Preis pro Sorte