



Menü Villa Verde

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

Amuse bouche

|

Lachs, geräuchert . Matcha-Ingwershot . Coleslaw .
Tobiko-Wasabikaviar . Blätterteig ③ ④ (A(W),C,G,D,J)

||

Rindertatar . Wachtelei . Garnele . Rote Bete . Gremolata . Focaccia ③ (A(W),B,C,I,J)

|||

Jakobsmuschel . Sellerieschaum . Trüffel . Nudel, gefüllt (A(W),C,G,I,N)

||||

Zerlei vom Kalb: Filet . Leber .
Madeirajus . Wirsing . Zwiebelchutney . Apfel-Kartoffelpüree (A(W),G,I)

|||||

Heilbuttfilet, weiß . Oliven-Frischkäsekruste . Fenchel, geschmort .
Risotto . Serranoschinken . Sauce Mousseline ③ ④ (A(W),C,D,G,I)

||||||

Morbier (Kuh, roh) . Früchtebrot . Cassissorbet
① (A(W,R),C,G,H(Ma,Ha,Wa),J)

|||||||

Pistazien-Crème Brûlée . süßer Kürbis . salziges Karamell . Rahmeis
① (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

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

Vorspeisen | Salate

Rindercarpaccio . Wachtelei . Gremolata . Parmesan . Focaccia (A(W),C,G)	26,00 €
. mit gehobeltem Trüffel (Winter) 1g	31,00 €
Antipasti „La Maison Verte“ Carpaccio . Lachs, geräuchert . Focaccia . Wachtelei . Rote Bete . Rindertatar . Morbier . Kalbsleber . Zwiebelchutney . Sellerieschaum . Büffelmozzarella . Ziegenkäse . Jakobsmuschel . Garnele . Thunfisch ③ ④ (A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)	27,00 €
Salat Thunfisch „La Maison Verte“ Kräutersalat . Kartoffel . Edamame . Avocado . Wakamé . Focaccia . Sojasauce . Wasabi ④ (A(W),D,F,K,J)	36,00 €
Blattsalat . Vinaigrette . Coleslaw . Tomate . Gurke . Focaccia . Orangen-Frischkäsedip ① (A(W),G,I,J)	13,00 €
. 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 . Serranoschinken . Garnele . Thunfisch . Pimiento . Tortilla . Chorizo . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot ③ ④ (A(W),B,C,D,G,H,I,J,O)	19,00 €
--	---------

Suppen

Fischsüppchen „Mediterrana“ 18,00 € 36,00 €
Seeteufel . Garnele . Gemüse, gegrillt .
Safran . Focaccia . Dip ④ (A(W),B,C,D,G,I,)

Sellerieschaumsuppe 18,00 €
Trüffel (Winter) . weiße Bohne . Kräuterseitling .
Focaccia ① (A(W),G,I)

. mit 2 Garnelen ③ (B) 24,00 €

. mit 2 Jakobsmuscheln (N) 26,00 €

Fisch

Fischvariation „Mediterrana“ 38,00 €
Fisch und Meeresfrüchte
(Heilbutt . Lachs . Thunfisch . Garnele . Jakobsmuschel)
Spinat . Safranrahm . Nudel ③ ④ (A(W),B,C,D,G,I,K,N)

Heilbutt, weiß . Oliven-Frischkäsekruste . 37,00 €
Fenchel, geschmort . Risotto . Serranoschinken .
Sauce Mousseline ③ ④ (A(W),C,D,G,I)

Risotto | Pasta

Risotto . Parmesan . Kräuterseitling . Trüffel . Zwiebelchutney 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 ①	14,00 €
Knoblauch . Olivenöl . Pesto . Parmesan, gehobelt (A(W),C,G,I)	
. 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 €
Bohncassoulet . Kartoffelkuchen . Tomatenkräuterbutter (A(W),C,G,I)	
2erlei vom Kalb (Kalbsfilet . Kalbsleber)	38,00 €
Madeirajus . Wirsing . Zwiebelchutney . Apfel-Kartoffelcreme (G,I)	

Mediterana Klassiker

3erlei Dips Orangen-Frischkäse . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot ① (A(W),C,G)	13,00 €
Herzhafter Eintopf Rindfleisch . Linse . Kichererbse . Karotte . Koriander (I)	14,00 €
Blattsalat Coleslaw . Tomate . Gurke . Focaccia . Orangen-Frischkäsedip ① (A(W),G,I,J)	13,00 €
Ceasar 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 . Avocado ④ (D,F,K)	16,00 €
. Lachssteak 150 g ③ ④ (D)	17,00 €
. Rumpsteak 200 g	23,00 €
Mediterana Backstuben-Kuchen verschiedene Leckereien . geschlagene Sahne ① (A(W),C,G)	6,00 €

Süße Momente

Pistazien-Crème Brûlée . 11,00 €
süßer Kürbis . salziges Karamell . Rahmeis
① (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Tiramisu . 11,00 €
Blaubeerragout . Rahmeis
① (A(W),C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

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

Käse

Morbier (Kuh, roh) . Früchtebrot . Cassissorbet ① (A(W,Rog),C,G,H(Ma,Ha,Wa),J) 11,00 €

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 Verte“. Im südländischen Ambiente genießen Sie eine moderne Küche, die frisch, kreativ, saisonal und regional inspiriert sowie exquisit zubereitet ist. Frühstück, Lunch, hausgemachter Kuchen mit Bergischen Waffeln oder ein stilvolles Dinner machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.

Übrigens ist das Restaurant „La Maison Verte“ 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)		
	Methodo 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		

Offene Weißweine

Grauburgunder . Pfaffmann, Pfalz 0,75 l | 25,50 €
Herkunft: Deutschland 0,5 l | 17,90 €
Rebsorten: Grauburgunder (L) 0,2 l | 6,90 €
Bukett: Apfel und Kumquat
Geschmack: trocken, ausgewogen
Jahrgang: 2024

Sauvignon blanc . D.O. 0,75 l | 23,50 €
Herkunft: Puklavec . Slovenien 0,5 l | 16,30 €
Rebsorten: Sauvignon blanc (L) 0,2 l | 6,50 €
Bukett: intensiv mit Noten von gelben Früchten
Geschmack: sehr frisch mit feiner Säure
Jahrgang: 2024

Marina Alta . Bodegas Bocopa . D.O. 0,75 l | 24,20 €
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

Gran Clot dels Oms . Selzione Oro . D.O.C. Brescia/Garda 0,75 l | 31,50 €
Herkunft: Italien 0,5 l | 22,00 €
Rebsorten: Chardonnay (L) 0,2 l | 8,70 €
Bukett: tropische Früchte, Wildkräuter und Zitrusfrucht
Geschmack: ausgewogen und kräftig mit Röstaromen
Jahrgang: 2022

Lugana Bruno Franzosi . Selezione Oro . D.O.C. Garda 0,75 l | 29,50 €
Herkunft: Italien 0,5 l | 19,90 €
Rebsorten: Trebbiano di Lugana (L) 0,2 l | 7,50 €
Bukett: reich an typischen, feinen Aromen
Geschmack: frisch, gefällig und anhaltend
Jahrgang: 2024

Offener 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		

Offene Rotweine

Merlot . Domaine la Croix Belle I Côtes de Thongue	0,75 l	23,50 €
Herkunft: Frankreich	0,5 l	16,30 €
Rebsorten: Merlot (L)	0,2 l	6,50 €
Bukett: Tiefrot, intensives Aroma von schwarzen Beeren		
Geschmack: gehaltvoll-samtig und edel		
Jahrgang: 2023		

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

Ozu . Premium Cuvée . D.O. Navarra	0,75 l	26,50 €
Herkunft: Spanien	0,5 l	18,20 €
Rebsorten: Cabernet Sauvignon . Tempranillo Merlot (L)	0,2 l	7,20 €
Bukett: reife, dunkle Beeren und süße Gewürze		
Geschmack: schwarze Schokolade und reife Tannine		
Jahrgang: 2023		



Getränke Villa Verde

Aperitif

Scavi & Ray . Sprizz (L) Hugo (L)	0,2 l	7,90 €
Rosen-Secco, alkoholfrei, Brut, Stefan Kuntz, Pfalz (L)	0,1 l	4,90 €
Martini Bianco Martini Dry (o)	5 cl	6,50 €
Campari Orange Campari Soda (o)	4 cl	9,20 €
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	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 Medium Naturell	0,25 l	2,70 €
	0,5 l	5,10 €
	0,75 l	6,80 €
Coca Cola (O,R) Coca Cola Zero	0,33 l	4,80 €
Spezi (O,R)	0,33 l	4,80 €
Coleman . Bitter Lemon (O,S) Tonic Water (S) 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 Granatapfel Zitrone	0,33 l	4,90 €
Lemonaid Limonade . Maracuja Limette	0,33 l	4,90 €
Schørl . Apfelschorle Rhabarberschorle Johannisbeerschorle	0,33 l	4,90 €
Orangensaft, frisch gepresst	0,3 l	5,50 €

Smoothies von Froosh

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

Fruchtsäfte

Verschiedene Sorten, je 0,3 l 5,10 €

Apfelsaft || Ananassaft || Bananen Nektar ||
Grapefruitsaft || Mango Nektar || Maracuja Nektar ||
Kirsch-Bananen Nektar || Orangensaft ||
Tomatensaft

Alle Säfte auch erhältlich mit 0,5 l 7,10 €

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)) || 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 Macchiato (G,R)	3,50 €
Doppelter Espresso (R)	4,50 €
Glas Milch . warm kalt (G)	2,70 €
Heiße Schokolade (G)	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	4,50 €
Hafermilch (A(H)) Sojamilch (F)	+ 0,80 €

Tee Spezialitäten

Althaus Tee im Bio-Beutel serviert mit Krümelkandis	je Glas	3,80 €
Sencha (Grüntee) Fruit Flush Persischer Apfel Fancy Chamomille Darjeeling 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

Alkohohaltige 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 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