



Menü Villa Verde

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

Amuse bouche

I

Thunfisch, geräuchert . Spargel, gegrillt .
Auberginencreme . Granatapfel . Focaccia ③ ④ (A(W),G,D,I,J,K)

II

Burratina . Pulpo . Tomatenchutney . Avocado . Aprikose . Rucola ① (A(W),G,J,N)

III

Jakobsmuschel . Spargelschaum . Spargelbruschetta ③ (A(W),G,I,N)

IIII

Rinderfilet . Rosmarinjus .
Spinat . Ofenzwiebel, glasiert . Tomatenpolenta (G,I)

IIIII

Heilbuttfilet . Sauce Béarnaise . grüner Spargel .
Karottencreme . Serrano Schinken ③ ④ (C,D,G,I,J)

IIIIII

Bergischer Landkäse (Kuh) . Früchtebrot . Nusscreme
① (A(W,R),C, G,H(Ma,Ha,Wa),J)

IIIIIII

Holunder-Crème Brûlée . Mandelkrokant . weiße Schokolade .
Holunderschaum . Erdbeersorbet 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 . gegrillter Spargel . Wachtelei .
Parmesan . Focaccia (A(W),C,G) 26,00 €

Antipasti „La Maison Verte“ 27,00 €
Carpaccio . Pulpo . Avocado . Focaccia . Wachtelei .
Landkäse . Kartoffelfrittata . Auberginencreme . Spargelsalat .
Spargelschaum . Büffelmozzarella . Ziegenkäse . Jakobsmuschel .
Garnele . Thunfisch ③ ④ (A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)

Salat Thunfisch „La Maison Verte“ 36,00 €
Kräutersalat . Kartoffel . Edamame . Avocado-creme .
Granatapfel . Focaccia . Sojasauce . Wasabi ④ (A(W),D,F,K,J)

Blattsalat . Vinaigrette . Granatapfel . Tomate . Gurke .
Focaccia . Tomaten-Frischkäse 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 . Serrano Schinken . Garnele . Thunfisch .
Pimiento . Tortilla . Chorizo . Aioli . Tomatenchutney .
Ofenbrot ③ ④ (A(W),B,C,D,G,H,I,J,O) 19,00 €

Suppen

Fischsüppchen „Mediterrana“ klein groß
Seeteufel . Garnele . Gemüse, gegrillt . 18,00 € 36,00 €
Safran . Focaccia . Dip ③ ④ (A(W),B,C,D,G,I,)

Spargelschaumsuppe 18,00 €
Spargel, gegrillt . Spargelbruschetta
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 . Seeteufel .
Thunfisch . Garnele . Jakobsmuschel) .
Spinat . Safranrahm . Nudel ③ ④ (A(W),B,C,D,G,I,K,N)

Heilbuttfilet . Sauce Béarnaise . 37,00 €
grüner Spargel . Karottencreme . Serrano Schinken
③ ④ (C,D,G,I,J)

Ein kleines Dankeschön?

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

Risotto | Pasta

Risotto . Parmesan . Basilikum . Spargel . Granatapfel 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 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 . Oliven-Tomatenbutter (C,G,I)	
Rinderfilet . Sauce Béarnaise .	42,00 €
Spinat . Ofenzwiebel, glasiert . Tomatenpolenta (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 Tomaten-Frischkäse . Aioli . Thunfischchutney . Ofenbrot ① (A(W),C,D,G)	13,00 €
Herzhafter Eintopf Rindfleisch . Linse . Kichererbse . Karotte . Koriander (I)	14,00 €
Blattsalat Granatapfel . Tomate . Gurke . Focaccia . Tomaten-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-creme 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

Holunder-Crème Brûlée . Mandelkrokant . weiße Schokolade . Holunderschaum . Erdbeersorbet ① (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))	11,00 €
Panna Cotta . Aprikose . Schokocrumble . Rahmeis ① (A(W),C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))	10,00 €
Süßer Spargel . Erdbeere . Vanilleeis ① (G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))	9,00 €
Mediterrana Waffeltraum (von 10 bis 18 Uhr) geschlagene Sahne . heiße Kirschen . 1 Kugel Vanilleeis ① (A(W),(C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))	10,00 €

Käse

Bergischer Landkäse (Kuh,Ziege) . Früchtebrot . Nusscreme. ① (A(W,R),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 Wellnesaufenthalt!

Verbinden Sie einen Spaziergang am See der Saaler Mühle mit einem Besuch im Restaurant „La Maison Verte“. 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 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. Penedes	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		

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) 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 €
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	5,90 €

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 €
	0,5 l	7,10 €
Apfelsaft Ananassaft Bananen Nektar Grapefruitsaft Mango Nektar Maracuja Nektar Kirsch-Bananen Nektar Orangensaft 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)) 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 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 Chamomile 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

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 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

