



Genussmomente . moments of enjoyment

2 Gang 44 € . 3 Gang 56 € . 4 Gang 68 € . 5 Gang 80 € . 6 Gang 92 €

Unsere Aperitif-Empfehlung . our aperitif recommendation

Crémant Bouvet Ladubay 0,1 l 7,10 €

2erlei Ente: Brust gebeizt . Strudel aus der Keule .

Rotkohltarte . Waldorfsalat . Cranberry

2 kinds of duck: pickled breast . leg struddle . red cabbage pie . Waldorf salad . cranberry

(A(W),C,G,H(Wa),I,J)

oder . or

Rindertatar . Garnele . Wachtelei . Limette . Kürbiscrème . Kartoffelcrunch

beef tartare . king prawn . quail egg . lime . pumpkin cream . potato crunch ((A(W),C,G,I,J))



Selleriecremesüppchen . Trüffel . Nudelblatt gefüllt . Pilz . Wurzelgemüse

soup of celery . truffle . filled pasta . mushroom . root vegetables (A(W),C,G,I)

2erlei Hirschkalb:

Tranche Hirschkalbsrücken . Roulade Hirschkalbsragout Kartoffel .

Wacholderrahm . Wirsing . Pilz . Maronenpolenta

2 kinds of fawn: fawn saddle . roulade with fawn ragout and potato . juniper cream .

savoy cabbage . mushroom . chestnut polenta (C,D,G)

oder . or



Heilbutt . Soubise-Kruste . Pancetta . Rosenkohl . Safranrisotto

halibut . Soubise crust . Pancetta . brussels sprout . saffron risotto (A(W),C,D,G,I)



Vaccherin Mont d'or . Bratapfelragout . Nussbrot

Vaccherin Mont d'or cheese . baked apple ragout . nut bread (A(W),C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

oder . or



Gewürzbrownie . Schokolade, weiß . Orange . Granatapfel . Zimteis

spiced brownie . white chocolate . orange . pomegranate . cinnamon ice cream

(A(W),C,G,H(Ma,Wa,Pi))

Vorspeisen . starters



**Ziegenkäse gebacken . Blätterteig . Feldsalat . Cranberry .
Kürbis süß-sauer**

20,50 €

baked goat cheese . pastry . lambs lettuce . cranberry .
sweet and sour pumpkin (A(W),C,G,I,J)



**Rindercarpaccio . Wachtelei . Waldorf Salat . Trüffel . Rucola .
Parmesan . Focaccia**

24,00 €

beef carpaccio . quail egg . Waldorf salad . truffle . rocket salad .
Parmesan cheese . Focaccia bread (A(W),C,G,I,J)

Unsere Genussempfehlung . our recommendation for enjoyment



Antipasti Selezione Villa Verde

25,50 €



**Carpaccio . Entenleber . Entenbrust gebeizt . Focaccia . Wachtelei .
Sellerieschaum . Rindertatar . Büffelmozzarella . Ziegenkäse . Jakobsmuschel .
Garnele . Thunfisch . Pulpo . Rotkohltarte . Waldorf Salat**
carpaccio . duck liver . pickled duck liver . Focaccia bread . quail egg . celery soup .
beef tartare . buffalo mozzarella cheese . goat cheese . scallop .
king prawn . tuna . octopus . red cabbage pie . Waldorf salad (A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)

Suppen . soups



Fischsüppchen Mediterana

klein 17,50 € . groß 34,00 €

**Fisch . Meeresfrüchte . Gemüse gegrillt .
Safran . Focaccia . Dip**

Mediterana fish soup . fish . seafood . grilled vegetables .
saffron . Focaccia bread . dip (A(W),B,C,D,F,G,I,K,N)



**Sellerieschaumsüppchen . Trüffel . Nudelblatt gefüllt .
Pilz . Wurzelgemüse . Focaccia**

18,50 €

soup of celery . truffle . filled pasta .
mushroom . root vegetables . Focaccia bread (A(W),C,G,I)

Salate . salads



**Blattsalat . Kürbis süß-sauer . Tomate . Sprosse .
Focaccia . Kürbis-Dip**

13,50 €

leaf salad . sweet and sour pumpkin . tomato . sprout .
Focaccia bread . creamy pumpkin dip (A(W),F,G,I)

Toppings zu unserer Salatempfehlung

Aufpreis

Additional toppings for our salad recommendation with extra charge

. Büffelmozzarella . buffalo mozzarella cheese (G)

8,90 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

12,00 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

18,00 €



Feldsalat . Entenbratleber . Rotkohltarte .

19,00 €

Balsamicovinaigrette . Apfel . Focaccia . Röstzwiebel

lamb's lettuce . duck liver . red cabbage pie . balsamico vinaigrette .
apple . Focaccia bread . fried onion (A(W),F,G,I)



Thunfischfilet 150 g . Blattsalat . Granatapfel . Sojasauce .

31,00 €

Avocadocreme . Kartoffelscheibe . Wakamé . Focaccia

150 g tuna fillet . leaf salad . pomegranate . soy sauce . avocado cream .
potato slice . Wakamé seaweed . Focaccia bread (A(W),D,F,G,I,J,K)

Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish



Heilbutt . Soubise-Kruste . Pancetta .

32,00 €

Rosenkohl . Safranrisotto

halibut . Soubise crust . Pancetta .

brussels sprout . saffron risotto (A(W),C,D,G,I)



Fischvielfalt . Safran . Spinat . Spaghettini hausgemacht

36,00 €

variation of assorted fish . saffron . spinach .

homemade spaghetti (A(W),B,C,D,G,I,K,N)



Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Vielzahl von veganen Gerichten zu.

Sprechen Sie uns an!

We are also happy to prepare vegan dishes for you. Contact us!

Risotto & Pasta . risotto rice & pasta



Risotto . Parmesan . Granatapfel . Kräuterseitling . Trüffel

22,50 €

risotto . Parmesan cheese . pomegranate .

king oyster mushroom . truffle (G,I)



Spaghettini hausgemacht .

14,50 €

Knoblauch . Olivenöl . Pesto Parmesan gehobelt

homemade spaghetti . garlic . olive oil . pesto .

grated Parmesan cheese (A(W),C,D,G,I)

Toppings zu unserem Risotto oder unserer Pasta

Aufpreis

Additional toppings for our risotto or spaghetti with extra charge

. Büffelmozzarella . buffalo mozzarella cheese (G)

8,90 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

12,00 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

18,00 €

. Thunfischfilet 150 g . 150 g tuna fillet (B)

15,50 €



Risotto & Pasta auf Wunsch vegan möglich.

Risotto & pasta vegan possible on request.

Fl Fleisch . meat

Rumpsteak 200 g . Gemüse mediterran .

36,00 €

Kartoffelkuchen . Trüffelkräuterbutter

200 g rump steak . mediterranean vegetables .

potato cake . truffle herb butter (C,G,I)

Hirschkalbsrücken gebraten .

36,00 €

Kartoffel-Schmorfleischroulade . Wachholderrahm .

Wirsing . Pilz . Maronenpolenta

fawn saddle . potato fawn roll . juniper cream . savoy cabbage .

mushroom . chestnut polenta (C,D,G)

Mediterranean Classics



3erlei Dips

13,50 €

Gewürz-Kürbis Hummus . Sauce Aioli .

Tomatenchutney . Ofenbrot

3 assorted dips . spicy pumpkin hummus . sauce aioli .

tomato chutney . oven bread (A(W),C,G,K)

Harira

13,90 €

Marokkanischer Eintopf . Rindfleisch . Linse . Kichererbse . Koriander

Moroccan stew . beef . lentil . chick pea . coriander (I)

Tapas Teller 18,50 €

Spanischer Käse . Serranoschinken . Garnele . Thunfisch .

Pimiento . Tortilla . Chorizo . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot

assorted tapas . Spanish cheese . Serrano ham . king prawn . tuna .

pimiento . tortilla . Chorizo sausage . sauce aioli . tomato chutney . oven bread

(A(W),B,C,D,G,H,I,J,O)



Caesar Salat

15,00 €

Romanasalat . French Dressing . Ei . Tomate .

Parmesan gerieben . Brotcroûton

caesar salad . romaine lettuce . French dressing . egg . tomato .

grated parmesan cheese . bread croûton (A(W),C,G,I,J)



Grillkartoffel .

13,90 €

Blattsalat mariniert . Kräutercreme

baked potato . marinated leaf salad . herbal curd (G,I,J)

Toppings zu unserem Caesar Salat und zur Grillkartoffel

Aufpreis

Additional toppings for our caesar salad and baked potato
with extra charge.

. Feta . feta cheese (G)

6,00 €

. 2 Ziegenfrischkäse karamellisiert . 2 caramelized goat cheese

6,00 €

. Hähnchenbrust . chicken breast

8,50 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

12,00 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

18,00 €

. Thunfischfilet 150 g . 150 g tuna fillet (D,F,K)

15,50 €

. Rindersteak 200 g . 200 g beef steak

23,00 €



Süße Momente . sweet moments



Crème brûlée . Orange . Granatapfel . Schokolade weiß . Rahmeis

10,50 €

crème brûlée . orange . pomegranate . white chocolate . ice cream

(A(W),C,E,G,H(Pi,Wa,Ma))



Tiramisu . Apfel . Cantuccini . Amaretto Ganache . Rahmeis

11,50 €

tiramisu . apple . Cantuccini . Amaretto ganache . ice cream

(A(W),C,E,G,H(Pi,Wa,Ma))

Von der Bensberger Traditionsbäckerei Kroppenberg:

Kuchenauswahl

Stk. 7,60 €

piece of cake made by the traditional bakery

Kroppenberg from Bensberg (A(H,W),H(M,H,W,Pi))

Von 10 bis 18 Uhr servieren wir Ihnen unseren

Mediterrana Waffeltraum 8,90 €

Waffel . Sauerkirsche . Sahne . Rahmeis

Mediterrana waffle dream

waffle . sour cherry . whipped cream . ice cream

Käse . cheese



Vaccherin Mont d'or . Bratapfelragout . Nussbrot

10,50 €

Vaccherin Mont d'or cheese . baked apple ragout .

nut bread (A(W),C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Wir schenken Ihnen eine Stunde Zeit!

Bei einem Verzehr ab 30 € pro Person in der gesamten Gastronomie erhalten Sie eine Stunde gutgeschrieben (Gültig für 4- und 8-Stunden-Tarif, letzter Check-In: So-Do 17:30 Uhr und Fr+Sa 19 Uhr).

We're giving you one hour of your time! If you spend € 30 or more per person in the entire restaurant you will receive one hour credited (Valid for 4 and 8 hour tariffs, last check-in: Sun-Thurs 5:30 p.m. and Fri+Sat 7 p.m.).

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**



Vegetarische Köstlichkeiten



Vegane Köstlichkeiten



Verantwortungsvolle Fisch und Meeresfrüchtezucht asc



Zertifizierte nachhaltige Fischerei MSC

allergen assignment overview

Dear guests,

we kindly ask you to consider when making your food and beverage choices:

Below is a list of **"allergenic" ingredients** that can trigger food allergies or intolerances in sensitive individuals. **These must be listed in the ingredient list** if they are present in a food item, even if they are an ingredient of a composite ingredient or so-called "carry-over ingredients" from previous stages or technological aids:

- A** **gluten containing cereals** (i.e. wheat (W), rye (R), barley (G), oats (H), spelt (D), kamut (K) and products made from them
- B** **crustaceans** and crustacean products
- C** **eggs** and egg products
- D** **fish** and fish products
- E** **peanuts** and peanut products
- F** **soy** and soy products
- G** **milk** and milk products (including lactose)
- H** **nuts** (i.e. almond (Ma), hazelnut (Ha), walnut (Wa), cashew nut (Ca), pecan nut (Pe), Brazil nut (Par), pistachio (Pi), macadamia nut (Mac), Queensland nut (Q) and products made from them
- I** **celery** and celery products
- J** **mustard** and mustard products
- K** **sesame seeds** and sesame seed products
- L** **sulphur dioxide** and **sulphites** at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l
- M** **lupin**
- N** **molluscs** (shellfish) and products derived from them
- O** **colorants** E 100 – E 180
- P** **surface treatment agents** E 901 – E 904, E 912, E 914 (waxed fruit)
- Q** **sweeteners**
- R** **caffeine**
- S** **quinine, quinine salts**
- T** **taurine**



vegetarian delights



vegan delights



responsible fish and seafood farming asc



certified sustainable fisheries msc

Mediterranea - Europas Day Spa