



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 €



Thunfisch .

Ananas gegrillt . Wasabicreme . Gurke . Curryrahm

tuna . grilled pineapple . wasabi cream . cucumber . curry cream (A(W),D,F,G,I,J,K)

oder . or



Burrata . Gazpacho . Wassermelone . Rucola . Focaccia

Burrata cheese . Gazpacho soup . watermelon . rocket salad . Focaccia bread (A(W),G,I,J)



Safran - Fischsuppe . Alge . Garnele . Ravioli

soup of saffron and fish . seaweed . king prawn . filled pasta (A(W),C,G,I)

Tranche Entenbrust . geschmorte Keule . Jus .

Pak Choi . Feige . rote Zwiebelgalete

slices of duck breast . braised leg . jus . pak choi . fig . red onion roll (A(W),C,G,I)

oder . or



Heilbutt .

Feigen - Ziegenkäsekruste . Brokkoli . Süßkartoffelcreme

halibut . fig - goat cheese crust . wild broccoli . sweet potato cream (A(W),C,D,G,I)



Comté . Früchtebrot . Feigensenf . Cassis Sorbet

Comté cheese . fruit bread . fig mustard . blackcurrant sorbet (A(W,R),G,H(Ma,Ha,Wa),J)

oder . or



Crème brûlée . Schokolade weiß . Mirabelle . Nusskrokant . Rahmeis

crème brûlée . white chocolate . yellow plum . nut brittle . ice cream (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Vorspeisen und Salate



Blattsalat . Radieschen . Tomate . Gurke .

13,50 €

Wassermelone . Focaccia . Wasabi - Honigdip

leaf salad . radish . tomato . cucumber .

watermelon . Focaccia bread . wasabi honey dip (A(W),G,I,J)

Toppings zu unserem Salat

Aufpreis

Additional toppings for our salad recommendation with extra charge

. Ziegenkäse, gebacken . baked goat cheese

8,50 €

. Büffelmozzarella . buffalo mozzarella cheese (G)

9,50 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

12,00 €



. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

18,00 €

. 4 Jakobsmuscheln . 4 scallops (N)

16,00 €

. Thunfischfilet 100g . Avocado . tuna fillet 100g . avocado (D,F,K)

16,80 €

. Lachssteak 150 g . salmon 150g (D)

17,50 €

Rindercarpaccio . Wachtelei . Buchenpilz .

25,00 €

Rucola . Focaccia . Parmesan

beef carpaccio . quail egg . mushroom. potato .

rocket salad . Focaccia bread . Parmesan cheese . (A(W),C,G,I,J)

“Salat Thunfisch Villa Verde”

36,00 €

Kräutersalat . Kartoffel . Wassermelone. Avocado .

Wakamé . Focaccia . Sojasauce . Wasabi

tuna salad . potato . watermelon . avocado .

algae . Focaccia bread . soy sauce . wasabi (A(W), D,F,K)

Unsere Genussempfehlung .

our recommendation for enjoyment



Antipasti Selezione Villa Verde

25,50 €



Carpaccio . Gurke . Focaccia . Wachtelei .

Entenbrust . Gazpacho . Büffelmozzarella . Ziegenkäse . Heilbutt .

Entenstrudel . Jakobsmuschel . Garnele . Thunfisch

carpaccio . cucumber . Focaccia bread . quail egg . saffron fish soup .

slice of duck breast . Gazpacho soup . buffalo mozzarella cheese .

goat cheese . halibut . duck strudel . scallop . king prawn . tuna (A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)

Suppen . soups

 **Fischsüppchen Mediterana „new styled“** klein 17,50 € . groß 34,00 €
 Seeteufel . Garnele . Gemüse gegrillt .
 Safran . Focaccia . Dip
 Mediterana fish soup . monkfish . king prawn .
 grilled vegetable .
 saffron . Focaccia bread . dip (A(W),B,C,D,G,I,)

 **Gazpacho Andaluz . Gurke . Paprika .** 11,50 €
Ziegenfrischkäse . Knoblauchbrot
 Gazpacho soup . cucumber . bell pepper .
 goat cheese . garlic bread (A(W))

Topping zu unserer kalten Gemüsesuppe **Aufpreis**
 additional toppings for our Gazpacho with extra charge

. 4 Garnelen und Aioli . 4 king prawns and aioli (B,C,G) 12,00 €
. 4 Jakobsmuscheln . 4 scallops (N) 16,00 €

Tapas Teller 18,90 €

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)

Fisch . fish

 **Heilbutt 150g . halibut 150g** (D) 24,50 €
oder . or

 **Thunfischsteak 150g . tuna steak 150g** (D) 24,50 €

Beilagen zur Wahl: **Aufpreis**
 Optional sides with extra charge

Safran . Spinat . Spaghettini hausgemacht 12,00 €
 saffron . spinach . homemade spaghettini (A(W),C,D,G,I)

Mediterranes Gemüse . Risotto 12,00 €
 mediterranean vegetables . Risotto (G,I)

Risotto & Pasta. risotto rice & pasta



Risotto . Parmesan . Buchenpilze . Zwetschge

20,50 €

risotto . Parmesan cheese . mushroom . plum (G,I)



Spaghettini hausgemacht .

14,50 €

Knoblauch . Olivenöl . Pesto . Parmesan gehobelt

homemade spaghetti . garlic . olive oil . pesto .

grated Parmesan cheese (A(W),C,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)

9,50 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

12,00 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

18,00 €

. 4 Jakobsmuscheln . 4 scallops (N)

16,00 €

. Thunfischfilet 100g . 100g tuna filet (D,F,K)

16,80 €

. Lachssteak 150g . salmon 150g (D)

17,50 €



Risotto & Pasta auf Wunsch vegan möglich.

Risotto & pasta vegan possible on request.

Fleisch . meat

Rumpsteak 200g . Gemüse .

36,00 €

Kartoffelkuchen . Tomatenkräuterbutter

200g rump steak . vegetables .

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

Tranche Entenbrust . geschmorte Keule . Jus .

36,00 €

Pak Choi . Feige . rote Zwiebelgalette

slices of duck breast . braised leg . jus . pak choy . fig . red onion roll (A(W),C,G,I)



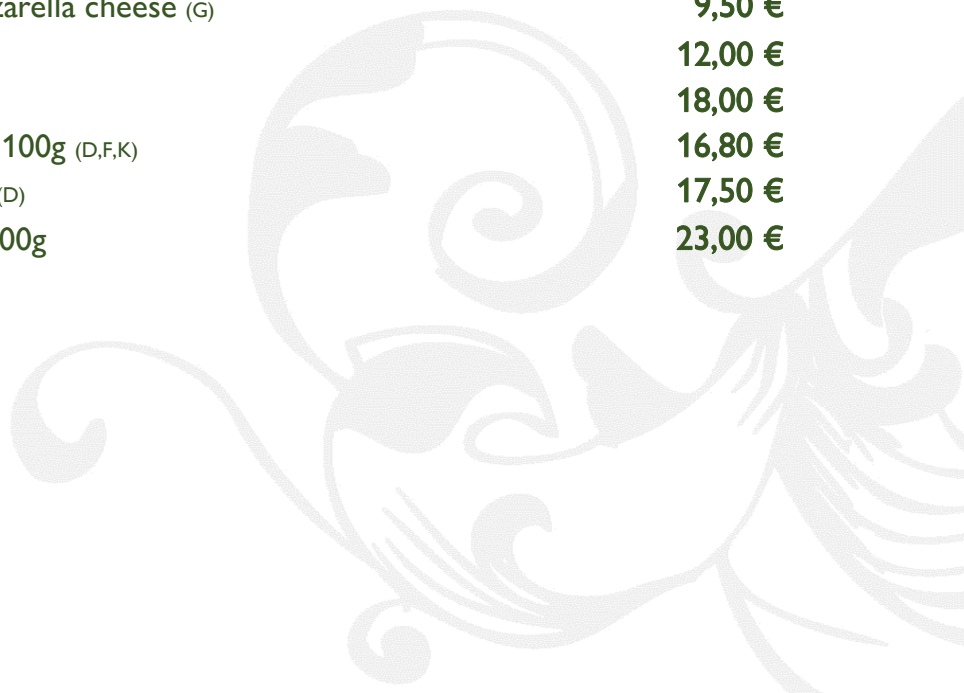
Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Vielzahl von veganen Gerichten zu.

Sprechen Sie uns an!

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

Mediterranean Classics

	3erlei Dips 13,50 € Wasabi - Honigfrischkäse . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot 3 assorted dips . wasabi honey cream cheese . sauce aioli . tomato chutney . oven bread (A(W),C,G)
	Harira 13,90 € Marokkanischer Eintopf . Rindfleisch . Linse . Kichererbse . Koriander Moroccan stew . beef . lentil . chick pea . coriander (I)
	Caesar Salat 15,00 € Romanasalat . French Dressing . Ei . Tomate . Parmesan gerieben . Brotcroûton cesar 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 cesar salad and baked potato with extra charge
	. 2 Ziegenfrischkäse karamellisiert . 2 caramelized goat cheese 6,00 €
	. Hähnchenbrust . chicken breast 8,50 €
	. Büffelmozzarella . buffalo mozzarella cheese (G) 9,50 €
	. 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 12,00 €
	. 6 Garnelen . 6 king prawns (B) 18,00 €
	. Thunfischfilet 100 g . tuna fillet 100g (D,F,K) 16,80 €
	. Lachssteak 150g . salmon 150g (D) 17,50 €
	. Rindersteak 200g . beef steak 200g 23,00 €



Süße Momente . sweet moments



**Crème brûlée . Schokolade weiß . Mirabelle . Kirsche .
Nusskrokant . Rahmeis**

10,50 €

crème brûlée . white chocolate . yellow plum . cherry . nut brittle . ice cream
(C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))



Mascarpone . Vanille . Ananas gegrillt . Blätterteig . Rahmeis
Mascarpone . vanilla . grilled pineapple . puff pastry . ice cream

10,50 €

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



**Von 10 bis 18 Uhr servieren wir Ihnen unseren
Mediterrana Waffeltraum . geschlagene Sahne . heiße Kirschen. 1 Kugel Vanilleeis**

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

Mediterrana waffle dream . whipped cream . hot sour cherries

vanilla ice cream (A(W)C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

9,80 €

Käse . cheese

Comté . Früchtebrot . Feigensenf . Cassis Sorbet

10,50 €

Comté cheese . fruit bread . fig mustard . blackcurrant sorbet (A(W,R),G,H(Ma,Ha,Wa,J))

Wir schenken Ihnen eine Stunde Zeit!

Bei einem Verzehr ab 40 € 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 € 40 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