



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 .

Aprikose geschmort . Ziegenkäsestrudel . grüner Spargel . Parmesanchip

tuna . apricot . goat cheese strudel . green asparagus . Parmesan cheese chip (A(W),D,F,G,I,J,K)

oder . or

Calamaretti . Tomatenbrotsalat . Wassermelone . Büffelmozzarella . Basilikum

calamaretti . tomato bread salad . watermelon . buffalo mozzarella cheese (A(W),D,G,I,J,N)

* * *



Zitronengras- Currysüppchen . Seeteufel . Sojasprosse . Pilzravioli

soup of lemon grass and curry . monk fish . soy sprout . filled pasta (A(W),C,D,F,G,I)

* * *

Tranche vom Kalbsfilet .

Pak Choi . violette Karotte . Gnocchi . Kirschjus

veal fillet . pak choi . violet carrot . gnocchi . cherry jus (A(W),C,G,I)

oder . or



Loup de mer .

grüner Spargel . Radieschen . Shiitake . Fregula . Sauce Hollandaise

Sea bass . green asparagus . radish . shiitake mushroom . fregula pasta . sauce hollandaise

(A(W),C,D,G,I)

* * *



Comté . Früchtebrot . Zwiebelmarmelade . Cassissorbet

Comté cheese . fruitbread . onion jam . cassissorbet (A(W,R),G)

oder . or



Crème brûlée . Schokolade, Zartbitter . Erdbeere . Nusskrokant . Rahmeis

crème brûlée . dark chocolate . strawberry . nut brittle . ice cream (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Vorspeisen und Salate



Blattsalat . Radieschen . Tomate . Gurke .

13,50 €

Wassermelone . Focaccia . Limetten- Honigdip

leaf salad . radish . tomato . cucumber .

watermelon . Focaccia bread . lime 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 . grüner Spargel . Aprikose .

25,00 €

Ziegenkäsestrudel . Rucola . Focaccia . Parmesan

beef carpaccio . quail egg . green asparagus . apricot . goat cheese strudel .

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

Unsere Genussempfehlung .

our recommendation for enjoyment



Antipasti Selezione Villa Verde

25,50 €



Carpaccio . Aprikose . Tomatenbrotsalat . Focaccia . Wachtelei .

Curryschaum . Kalbsfilet . grüner Spargel . Büffelmozzarella .

Ziegenkäsestrudel . Calamaretti . Jakobsmuschel . Garnele . Thunfisch

carpaccio . apricot . tomato bread salad . Focaccia bread . quail egg .

curry soup . veal fillet . green asparagus . buffalo mozzarella cheese .

goat cheese strudel . calamaretti . 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)



Zitronengras- Currysüppchen . Ravioli .

18,50 €

Ziegenkäsestrudel . Sojasprosse . Focaccia

soup of lemon grass and curry . filled pasta .

goat cheese strudel . soy sprout . Focaccia bread (A(W),C,F,G,I)

Fisch . fish



Loup de mer 150g . sea bass 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)



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 . Gartenkräuter . grüner Spargel . Aprikose . Shiitake 21,00 €
risotto . Parmesan cheese . garden herbs . green asparagus . apricot .
shiitake mushroom (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 fillet (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)

Kalbsfilet . Pak Choi . violette Karotte . 36,00 €
Gnocchi . Kirschjus
veal fillet . pak choi . violet carrot .
gnocchi . cherry jus (A(W),C,G,I)

Mediterranea Klassiken . classics



3erlei Dips

13,50 €

Limetten- Honigfrischkäse . Sauce Aioli .

Tomatenchutney . Ofenbrot

3 assorted dips . lime 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)

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)



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)

“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)



Grillkartoffel .

13,90 €

Blattsalat mariniert . Kräutercreme

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

Toppings zu unserem Ceasar Salat und zur Grillkartoffel		Aufpreis
additional toppings for our ceasar 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, Zartbitter . Erdbeere . Nusskrokant . Rahmeis 10,50 €
 crème brûlée . dark chocolate . strawberry . nut brittle . ice cream
 (C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))



Mascarpone . Aprikose . Blätterteig . Rahmeis 10,50 €
 Mascarpone . apricot . puff pastry . ice cream
 (A(W),G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Von 10 bis 18 Uhr servieren wir Ihnen unseren
 Mediterana Waffeltraum . Mediterana waffle dream (A(W),C,G) 5,00 €



Unsere Toppings zur Wahl . Our toppings with extra charge
 . Sahne . whipped cream (G) 1,20 €
 . Heiße Kirschen . hot sour cherries 1,50 €
 . 1 Kugel Vanilleeis . vanilla ice cream (C,G) 1,90 €

Käse . cheese

Comté Réserve . Roggenbrot . Salzbutter . Pfefferkirschen . Kresse 10,50 €
 Comté réserve cheese . rye bread . salty butter . pepper cherries . cress (A(W,R),C,G,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 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**



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