



## Genussmomente

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

*Unsere Aperitif-Empfehlung*

Noilly Prat mit Cava reserva 0,1 l | 12 €

---

**Forelle gebeizt . Tomaten-Brotsalat . Kapern . Oliventapenade**  
stained trout . tomato bread salad . capers . olive paste (A(W),C,D,G,H,I,J,N)

*oder . or*

**3erlei von der Barbarieente :**

Consomme . Leber . Strudel

**Linsensalat . Gewürzbrot . Süßkartoffelcreme**

3 types of duck: consomme . liver . strudel

lentils salad . spicy bread . sweet potato cream (A(W),C,G,H(Wa))I,J)

*oder . or*

**Krustentierschaumsüppchen . Garnelenroulade gebacken . Passe Pierre**  
crustaceans soup . baked king prawn roulade . algae (A,(W),B,D,F,G,I)

\*\*\*

**Lammfilet gebacken . Lammhüfte geschmort .**

**Artischockenpolenta . Tomatenchutney**

backed lamb fillet . braised lamb haunch . artichokes polenta . tomato chutney  
(A(W),C,G,H,I)

*oder . or*

**Zanderfilet .**

**Champagnerkraut . Lardo . Apfel . Kartoffelkuchen . Sauce Maltaise**

pikeperch . champagne cabbage . lardo . apple . potato cake . Sauce Maltaise (A(W),C,D,G,H,I)

\*\*\*

**Gorgonzola . Birne . Walnuss-Thymiancrumble**

Gorgonzola cheese . pear ragout . walnut thyme crumble (A(W),G,H(Wa))

*oder . or*

**Karottengateau . Vanilleschaum . Marzipan crunch . Macadamia rahmeis**

gateau carrot . vanilla foam . crunchy almond paste . macadamia ice cream (A(W),C,G,H(Ma))

## Vorspeisen . starters

---

Forelle gebeizt . Steinbutt geräuchert . klein 22,50 € . groß 34,00 €  
Tomatencarpaccio . Süßkartoffelcreme .  
Quinoa geröstet . Kresse . Focaccia  
stained trout . smoked turbot .  
tomato carpaccio . sweet potatoe cream .  
roasted quinoa . cress . Focaccia (A(W),C,G,I,J,K)

Lammhüftenscheiben lauwarm . klein 18,00 € . groß 34,00 €  
Gemüseragout . Tomaten-Brotsalat . Oliventapenade  
lamb haunch luke warm . vegetable ragout . tomato bread . olive paste  
(A(W),C,E,G,H,I,J)

Rindercarpaccio . 22,90 €  
Wachtelei . Schwarzwurzel-Panna Cotta getrüffelt . Parmesan . Focaccia  
beef carpaccio . quail egg . truffle black salsify Panna Cotta . Parmesan . Focaccia (A(W),C,E,G,H,I,J)

## Unsere Genussempfehlung

---

### Antipasti Selezione Villa Verde

Forelle . Trüffel . Carpaccio . Focaccia .  
Wachtelei . Schwarzwurzel-Panna Cotta . Entenstrudel . Gemüsesalat .  
Thunfisch . Jakobsmuschel . Garnele .  
Avocadocreme . Lammhüfte . Birnenragout  
smoked trout . truffle . beef carpaccio . Focaccia . quail egg .  
black salsify Panna Cotta . duck breast strudel . vegetable salad . scallop . king prawn .  
avocado cream . lamb haunch . pear ragout  
(A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)

22,90 €

## Salate . salads

---

Riesengarnele . Birnenragout . Blattsalat . Kardamom-Honigcreme  
king prawn . pear ragout . lettuce . cardamom honey cream (A(W),B,G,H,I,J)

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 21,90 €  
. 8 Garnelen . 8 king prawns (B) 27,90 €

Thunfisch . Kräutersalat . Granatapfel . 26,50 €  
Avocadocreme . Kartoffelscheibe . Wakame Alge  
tuna . herbs salad . pomegranate . avocado cream .  
potato slice . algae (A(W),C,D,G,H,I,J,K)

Entenleber . Balsamico-Linsensalat . klein 19,00 € . groß 28,00 €  
Feldsalat . Apfel . Kardamomcreme  
duck liver . balsamic lentils salad .  
lamb's lettuce . apple . cardamom cream (A(W),C,G,H,I,J)

## Suppen . soups

---

Fisch . Meerestier . Safran . Veloute . Focaccia kl 16,50 € . gr 28,50 €  
fish . seafood . saffron . soup . Focaccia (A(W),B,C,D,G,H,I,K,N)

Schwarzwurzelsüppchen . Trüffel . Ravioli . Garnele kl 18,50 € . gr 30,50 €  
black salsify soup . truffle . ravioli . king prawn (A(W),B,C,G,H,I)

---

Gerne bereiten wir Ihnen auch vegane Gerichte zu. Sprechen Sie uns an!  
We are also happy to prepare vegan dishes for you. Contact us!

## *Nudeln . noodles*

---

Rigatoni . Spinat . Tomate . Gorgonzola . Birne rigatoni . spinach . tomato . Gorgonzola . pear (A(W),G,I)	19,90 €
. Thunfisch . tuna (D,K)	28,50 €
Spaghettini . Knoblauch . Parmesan gehobelt spaghettini . garlic . Parmesan grated (A(W),D,C,G,I)	14,90 €
. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)	20,90 €
. 8 Garnelen . 8 king prawns (B)	26,90 €
. Thunfischfilet . tuna fillet (D,K)	27,90 €
Spaghettini . Trüffelrahm . Artischocken . Steinchampignon . Büffelmozzarella spaghettini . truffle cream . artichoke . mushroom . buffalo cheese (A(W),C,G,I)	23,90 €
. Rinderfiletstreifen 160 g . beef fillet strips 160 g	35,90 €

## *Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish*

---

Risotto . Parmesan . Kräuterseitling . Trüffel risotto . Parmesan . king oyster mushroom . truffle (D,G,H,I)	18,50 €
. Thunfisch . tuna (D, K)	28,50 €
Steinbutt . Tomatenchutney . Pak choi . Polenta turbot . tomato chutney . swiss chard . Polenta (A(W),C,D,I)	32,50 €
Fischvielfalt . Safran . Spaghettini . Spinat variation of assorted fish . saffron . spagehttini . spinach (A(W),B,C,D,G,I,K,N)	32,50 €

## *Fleischiges . meat*

---

- Rumpsteak 200 g . 30,90 €  
Schmorgemüse . Kartoffelkuchen . Trüffelbutter  
rump steak 200 g . oven vegetable . potato cake . truffle butter (C,G,H,I)
- Zweierlei vom Lamm : 35,90 €  
Lammfilet gebacken . Hüfte geschmort  
Jus . Artischockenpolenta . Tomatenragout  
backed lamb fillet . braised lamb haunch . jus . artichokes polenta . tomato ragout (A(W),C,G,H,I)
- Entenbrusttranchen . 32,00 €  
Banyulsrahm . Pak choi . Pilz . Kartoffelgnocchi  
duck breast . banyul sauce . swiss chard . mushroom . potato gnocchi (A(W),C,F,G,I)

## *Süße Momente . sweet moments*

---

- Birnen-Apfelstrudel . Mandelkrokant . 8,90 €  
Tonkabohnen-Hafercreme . Sorbet  
pear apple strudel . almond brittle . tonkabean oat foam . sorbet (A(W),C,G,H(M,H,W,Pi))
- Crème Brûlée . Schokolade . Birne . Rahmeis 9,50 €  
crème brûlée . chocolate . pear . ice cream (A(W),G,H,M,P)
- Vollmilchgateau . Karotte . 12,90 €  
Vanilleschaum . Marzipancrunch . Macadamia rahmeis  
gateau milk chocolate . carrot . vanilla foam . almond crunch . macadamia nut ice cream  
(A(W),C,G,H(M,H,W,P))
- Französischer Käse . Traube . Fruchtchutney kl 7,50 € . gr 11,90 €  
French cheese variation . grape . fruit chutney (A(W),E,G,H,P)

# Allergene Zuordnungsübersicht

---

Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl folgendes 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, Queenslandnuss) 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, Chininsalze**
- T** **Taurin**