



Korypeisen / Starter

Jakobsmuschel . Zitrusfrüchte . Fenchelsalat . Pfeffercreme
scallops . citrus fruit . fennel salad . pepper cream

kl 15,50 €/ gr 27,50 €

(A,C,G,I,J,N)

Wachtelbrüstchen . Ei . Linsen . Zwetschgen . Brioche

quail breast . egg . lenses . plums . brioche

kl 17,50 €/ gr 26,50 €

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

Meeresfrüchte a la creme . Olivenchiabatta . Avocado

seafood . olive chiabatta . avocado

kl 16,50 €/ gr 24,50 €

(A,B,C,G,H,I,J,K,N)

Jakobsmuschel . Lassi . Rind . Garnele . Ente . Linsen . Thunfisch
Avocado . Focaccia

scallop . lassi . beef tenderloin . king prawn . duck

lenses . tuna . avocado . focaccia

18,50 €

(A,B,C,D,F,G,I,J,K,N)

Rinderfilet . Ziegenfrischkäse . Feige . Parmesan

beef tenderloin . goat´s cheese . fig . parmesan

18,00 €

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

mixed antipasto

Antipasti Selezione „Villa Verde“

(A,B,C,D,G,H,I,K,N)

16,90 €



Salate / Salads

Riesengarnelen . Pfeffer . Zwetschgen . Lassi . Rucola
Leinsamen . Focaccia kl 14,50 €/ gr 20,50 €
king prawns . plum . lassi . rocket salad . linseeds . focaccia
(A,B,G,H,I,J)

Thunfischfilet . Burrata . Melone . Kopfsalat . Focaccia 20,50 €
tuna . burrata cheese . melon . lettuce . focaccia
(A,D,G,H,I,J,K)

Lamm . Linsen . Tomate . Feige . Pfeffercreme
Feldsalat ohne Lamm 16,00 €/ 22,50 €
lamb . lenses . tomatoe . fig . pepper cream . lamb´s lettuce
(A,C,G,H,I,J)

Suppen / Soups

Fisch . Meerestiere . Safran . Veloute kl 11,50 €/ gr 19,50 €
seafood . saffron . soup
(A,B,C,D,G,H,I,K,N)

Crèmesüppchen . Erbsen . Minze
Pffifferlinge . Jakobsmuschel kl 12,90 €/ gr 18,90 €
pea soup . mint . chantarelles . scallops
(A,C,G,I,N)



Nudeln / Noodles

Radiatore . Spinat . Brillant Savarin . Granatapfel noodles . spinach . brilliant savarin . pomegranate (A,C,G,I)	17,90 €
Risotto . Parmesan . Feige . Thunfischfilet risotto . parmesan . fig . tuna (D,G,H,I,K)	19,50 €
Spaghettini . Knoblauch . Parmesan (A,C,G,I) spaghettini . garlic . graded parmesan	12,50 €
. Riesengarnelen . king prawns (B)	17,50 €
. Thunfischfilet . tuna (D,K)	19,50 €
. Edelpilze . mushrooms	18,00 €

Meeresfrüchte / Fish

Seeteufel . Feige . Auberginencreme . Taleggio monk fish . fig . eggplant . cream . taleggio (G,H,I)	26,00 €
Fisch . Meeresfrüchte . Safran . Spaghettini . Spinat fish . seafood . saffron . spaghettini . spinach (A,B,C,D,G,I,K,N)	24,50 €
Heilbutt . Pfifferlinge . Ziegenkäsestrudel . Granatapfel halibut . chantarelles . goat's cheese strudel . pomegranate (A,C,D,G,I)	23,50 €

Gerne bereiten wir Ihnen auch vegane Gerichte zu.
Sprechen Sie uns an!



Fleischiges / Meat

Rumpsteak 200g . Pfefferkruste . Kohlrabi . Perlzwiebeln
Kartoffelstampf 24,90 €

rumpsteak . pepper crust . kohlrabi . onion . mashed potatoes
(G,H,I)

Lammhüfte . Aubergine . Parmesan . Fenchel 24,90 €

lamb . aubergine . parmesan . fennel
(A,C,H,I)

Gegrillte Entenbrust . Feige . Banyuls
Risotto . Karottencrème 24,00 €

duck breast . fig . banyuls . risotto . carrot cream
(A,F,G,H,I)

Süße Momente / Sweet moments

Creme . Vanille . Erdbeer-Minze . Rahmeis 6,90 €

cream . vanilla . strawberry-mint . ice cream
(C,G)

Mascarpone . Tonkabohne . Zwetschgenragout . Rahmeis 6,90 €

mascarpone . tonka bean . plum-ragout . ice cream
(C,G,H)

Panna cotta . Waldbeeren . Sorbet 7,50 €

panna cotta . wild berrie . sorbet
(C,E,G,H)

Italienischer Käse . Traube . Frucht kl 5,50 €/ gr 9,50 €

Italien cheese variation . grapes . fruit chutney
(A,E,G,H)



Liebe Gäste, wir haben für Sie aus unserer großen Weinkarte eine kleine Auswahl an hochwertigen Weinen ausgesucht, die wir für Sie glasweise ausschenken.

Zur Einstimmung:

Eine Flasche Champagner Besserat Cuvée de Moines Brut 0,375 l 19,90 €

Offene Weißweine

Grauburgunder trocken, QbA . 2018 . Wachtenburg Winzer . Wachenheim, Pfalz (L)

Rebsorte: Grauburgunder

Bukett: verführerisches Bukett von Aprikosen und Honig

Geschmack: vollmundig und urwüchsig

0,2 l 5,30 / 0,5 l 13,00 €

Sauvignon Blanc . Domaine du Tariquet . 2018 . Côtes de Gascogne . Frankreich (L)

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Bukett: intensives Bukett mit Noten von gelben Früchten

Geschmack: sehr frisch mit feiner Säure

0,2 l 5,50 / 0,5 l 13,50 €

Marina Alta . 2018 . Bodegas Bocopa . D.O. Alicante . Spanien (L)

Rebsorte: Moscatel de Alejandria

Bukett: frisches ausgewogenes Aroma

Geschmack: zart prickelnd und sehr fruchtig

0,2 l 5,60 / 0,5 l 14,00 €

Gavi di Gavi I Ronchetti . 2018 . D.O.C.G. . Marco Bonfante . Italien (L)

Rebsorte: Cortese

Bukett: erfrischende blumige Art, duftet nach Aprikosen, Minze und Melisse

Geschmack: leicht und fruchtig

0,2 l 5,50 / 0,5 l 13,50 €

Lugana Limne . 2018 . Tenuta Rovaglia . Italien (L)

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Bukett: Aromen von Äpfeln, Aprikosen und floralen Noten

Geschmack: feinfruchtige elegante Art

0,2 l 5,50 / 0,5 l 13,50 €

Gran Clot del Olms . 2016 . Bodega Ca n' Estella . D.O. Penedes . Spanien (L)

Rebsorte: Chardonnay

Bukett: tropische Früchte, Wildkräuter und Zitrusfrucht

Geschmack: ausgewogen und kräftig mit Röstaromen

0,2 l 6,50 / 0,5 l 16,00 €

Innato Blanco . 2018 . Bodega Noemi Wines . Valencia . Spanien (L)

Rebsorte: 70 % Sauvignon Blanc, 30 % Gewürztraminer

Bukett: intensiv kräutrig und blumig

Geschmack: frisch und sehr elegant

0,2 l 5,50 / 0,5 l 13,50 €



Offener Roséwein

Sierra Norte Bobal Rosado . 2017 . D.O. Utiel-Requena . Spanien (L)

Rebsorten: Bobal

Bukett: frisch, reife rote Beeren (Johannesbeere, Kirsche, Erdbeere), Rosenblüten

Geschmack: fruchtig, reife roten Beeren, weich, Gut ausbalanciert, floraler Abgang

0,2 l 5,30 / 0,5 l 13,00 €

Offene Rotweine

Merlot . Domaine la Croix Belle . 2018 . Côtes de Thongue . Frankreich (L)

Rebsorte: Merlot

Bukett: tiefrote Farbe und intensives Aroma von schwarzen Beeren

Geschmack: gehaltvoll und edel mit Aromen von reifen Früchten 0,2 l 5,50 / 0,5 l 13,50 €

Corona de Aragon . 2016 . Bodegas Grandes Vinos . D.O. Carinena . Spanien (L)

Rebsorte: Garnacha

Bukett: fruchtig und würzig mit dunklen Beeren

Geschmack: kraftvoll mit balsamischer Note 0,2 l 5,30 / 0,5 l 13,00 €

Senorio Casablanca Crianza . 2015 . D.O. Navarra . Spanien (L)

Traube: 80% Tempranillo, 20% Garnacha

Bukett: sanfte Vanillenoten

Geschmack: die Holznoten des Crianzas verbinden sich ausgewogen

mit dem Aroma reifer Beeren 0,2 l 5,30 / 0,5 l 13,00 €

Murice Crianza . 2015 . Vina Ijalba . D.O.C. Rioja . Spanien (L)

Rebsorte: 90 % Tempranillo, 10 % Graciano

Bukett: fruchtig intensiv mit gut ausgewogenem Holzaroma

Geschmack: kraftvoll mit Aromen dunkler Beeren 0,2 l 6,50 / 0,5 l 16,00 €

Otazu . 2015 . Premium Cuvée . D.O. Navarra . Spanien (L)

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot

Bukett: reife dunkle Beeren und süße Gewürze

Geschmack: schwarze Schokolade und reife Tannine 0,2 l 6,50 / 0,5 l 16,00 €