

Brotkörbchen . bread basket

	Brot & Tomatenchutney bread & tomato chutney (A(W),I,J,K)	6,00 €
	Brot & Thymian-Honigfrischkäse bread & thyme honey cream cheese (A(W),G,I,J,K)	6,00 €
	Brot & Sauce Aioli bread & sauce Aioli (A(W),C,G,I,J,K)	6,00 €

Vorspeisen . starters

Täglich von 11.30 bis 21.30 Uhr

	3erlei Dips Thymian-Honigfrischkäse . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot assorted dips . thyme honey cream cheese . sauce Aioli . tomato chutney . oven bread (A(W),C,G,K)	11,90 €
	Auf Wunsch vegan möglich . vegan possible on request.	
	Riesengarnele al ajillo . Focaccia . Sauce Aioli king prawns al ajillo . Focaccia . sauce Aioli (A(W),C,G)	
	. mit 4 Riesengarnelen . with 4 king prawns (B)	16,90 €
	. mit 8 Riesengarnelen . with 8 king prawns (B)	23,00 €
	Ziegenkäse gebacken . Thymian-Honigfrischkäse . Rucolasalat . Kürbis süß-sauer baked goat cheese . thyme honey cream cheese . rocket salad . pumpkin sweet and sour (A(W),C,G,I,J)	kl 18,00 € . gr 27,00 €
	Tapasteller Käse spanisch . Serranoschinken . Garnele . Thunfisch . Tortilla . Buffalo . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot assorted tapas . Spanish cheese . Serrano ham . king prawn . tuna . Tortilla . Buffalo . sauce Aioli . tomato chutney . oven bread (A(W),B,C,D,G,H,I,J)	18,50 €
	Auf Wunsch vegetarisch möglich . vegetarian possible on request.	

Salate . salads



Blattsalat . Balsamico-Vinaigrette . Parmesan .
Focaccia . Thymian-Honigfrischkäse . Zwetschge
lettuce . balsamico vinaigrette . Parmesan . Focaccia .
thyme honey cream cheese . plum (A(W),G,I,I)

kl 8,50 € . gr 14,50 €

Unsere Toppings:

- . Burrata . burrata cheese (G) 8,00 €
- . 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 8,50 €
- . 6 Garnelen . 6 king prawns (B) 12,50 €
- . Thunfischfilet 150 g . tuna fillet 150 g (D,F,K) 15,50 €
- . Rinderfiletcheiben 150 g . slices of beef tenderloin 150 g 18,90 €



Baby Leaf Salat
Sonnenblumenkern-Vinaigrette .
Sonnenblumenkern . Kürbis süß-sauer
baby leaf salad . sunflower seed vinaigrette .
sunflower seed . pumpkin sweet and sour (J)

16,50 €

Unser Topping:



- . Ziegenfrischkäse karamellisiert, 1 Stück
with caramelized goat cream cheese, 1 pieces 3,00 €

Gern servieren wir Ihnen Arganöl-Vinaigrette zum Aufpreis von 5,90 €
served with Argan oil vinaigrette, additional charge



Cesar Salat
Romanasalat . Frenchdressing . Ei . Tomate .
Parmesan gerieben . Brotcrouton
Cesar salad . romaine lettuce . French dressing . egg . tomato .
grated Parmesan . bread crouton (A(W),C,G,I,I)

14,50 €

Unsere Toppings:

- . Hähnchenbruststreifen . with chicken breast 5,50 €
- . 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 8,50 €
- . 1/2 Burrata . 1/2 burrata cheese (G) 4,00 €
- . Ziegenfrischkäse karamellisiert, 1 Stück
caramelized goat cream cheese, 1 pieces 3,00 €



Ayurvedische Bowl Köstlichkeiten

Im Mediterana umweht Sie ein Hauch von Indien. „Ayurveda für Ihren Kurzurlaub“ ist neben vielen Verwöhnangeboten eines der Highlights für den gesundheitsbewussten Gast. In speziellen Zeremonien der Saunawelt machen wir Sie mit ayurvedischen Themen bekannt.

Entsprechend der Eigenschaften der drei Doshas (Energietypen) ordnet man jedem Menschen einem Vata-, Pitta-, Kapha- oder am ehesten einem Mischtyp zu.

In unserem Restaurant Villa Verde runden abgestimmte Gerichte das Ayurveda-Angebot ab und geben Ihrem Tag die indische Würze.



Vatabowl warm

18,50 €

Spaghettini . Kürbiscurryrahm . Shiitake-Pilz .

Mungobohnensprosse . Kürbiskern

warm Vata bowl . Spaghettini . pumpkin curry creamy . shii take mushroom .
mung bean sprout . pumpkin seed (A(W),C,I)

Ausgleich über süße, salzige und saure Speisen –
Die Vata-Elemente „Luft & Raum“ werden somit erfüllt von Wärme und Zufriedenheit.



Pittabowl kalt

18,50 €

Kräutersalat . Quinoa . Buchenpilz . Apfelchutney .

Thymian-Honigfrischkäse . salziges Granola

cold Pitta bowl . herbs salad . Quinoa . beech mushroom . apple chutney .
thyme honey cream cheese . salty Granola (A(H),G,H(Ma,Ha),I,J)

Ausgleich über süße, bittere und herbe Speisen –
Die Pitta-Elemente „Feuer & Wasser“ werden somit gekühlt und besänftigt.



Kaphabowl kalt

17,50 €

Pak Choi . Orange . Reis . Chili . Zwetschge . Kürbis süß-sauer

cold Kapha bowl . Pak choi . orange . rice . chili . plum . pumpkin sweet and sour (I,J)

Ausgleich über scharfe, bittere und herbe Speisen –
Die Kapha-Elemente „Wasser & Erde“ werden somit warm und angeregt.



Unsere Toppings zu den Ayurveda Bowls:

. Ziegenfrischkäse karamellisiert, 1 Stück

3,00 €

caramelized goat cream cheese, 1 pieces

. Halloumi . Halloumi cheese (G)

6,90 €

Sollten Sie nähere Informationen zum Thema Ayurveda wünschen oder unseren Mediterana Energietypen-Test machen wollen, so steht Ihnen unser Wellnessteam gern zur Verfügung.



Wir bereiten Ihnen auch gerne vegane Gerichte zu. Sprechen Sie uns an!
we are also happy to prepare vegan dishes for you. contact us!

Suppen . soups

Harira . Marokkanischer Eintopf . Rindfleisch . Linse .
Kichererbse . Koriander 11,50 €
Moroccan stew . beef . lentil . chick pea . coriander (H,I)



Süppchen von Tomate 7,90 €
soup of tomato (I)



Süppchen von Kürbis . Curry . Orange 8,50 €
soup of pumpkin . curry . orange (H(Ma),I)

Hauptgerichte . main dishes



Kürbis-Shakshuka . Ofenbrot . Spiegelei 14,90 €
pumpkin Shakshuka . oven bread . fried egg (A(W),C,I,J)



Grillkartoffel . Blattsalat mariniert . Kräutercreme 12,90 €
baked potato . marinated leaf salad . herbs cream (G,I,J)

Unsere Toppings zu den Hauptgerichten:

. Halloumi . Halloumi cheese (G) 6,90 €

. Burrata . burrata cheese (G) 8,00 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 8,50 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B) 12,50 €

. Thunfischfilet 150 g . tuna fillet 150 g (D,F,K) 15,50 €

. mit Hähnchenbrust . with chicken breast 7,50 €

. mit Rindersteak 200 g . with beef steak 200 g 19,50 €



Süße Momente . sweet moments



Haselnussbrownie warm . Granatapfel-Ganache .
Feigenschaum . Rahmeis

8,90 €

warm hazelnut brownie . pomegranate canache . foamy fig .
ice cream (A(W),C,G,H(Ha))



Panna cotta . Zwetschge . Amarettoschaum .
Schokoladencrumble . Rahmeis

9,50 €

plum Panna cotta . foamy Amaretto . chocolate crumble . ice cream (A(W),H(M))



Obstsalat Bowl . Bio-Naturjoghurt

10,90 €

fruit salad . bio natural yogurt (G)

Unsere Toppings:

. Granola . Granola (A(H),E,H(Ma,H,Wal,Pi))

3,00 €

. Sojajoghurt . soy yogurt (F)

1,50 €

. Müsli . cereals (A(H),E,H(Ma,H,Wal,Pi))

3,50 €

Ziegenkäse . Crème Brûlée .

13,50 €

Mandelkrokant . Himbeersorbet

goat cheese . Crème Brûlée . almond brittle .
raspberry sherbet (C,E,G,H(M,H,W,Pi))



Kuchen frischgebacken

5,10 €

Reichhaltige Auswahl aus unserer Hausbäckerei

piece of freshly baked cake (A(W),C,G,H(M,H,W,P))

Waffelzeit . waffle time

10 bis 18 Uhr



Mediterrana Waffeltraum . Sauerkirsche . Sahne . Rahmeis

8,90 €

Mediterrana waffle dream . sour cherry . whipped cream .
ice cream (A(H,W),H(M,H,W,Pi))



Fragen Sie auch nach unserer veganen Variante . ask about our vegan version.

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**



Vegetarische Köstlichkeiten



Vegane Köstlichkeiten



Verantwortungsvolle Fisch und Meeresfrüchtezucht asc



Zertifizierte Nachhaltige Fischerei MSC