



Genussmomente . moments of enjoyment

2 Gang 49 € . 3 Gang 65 € . 4 Gang 80 € . 5 Gang 96 € . 6 Gang 110 €

Unsere Aperitif-Empfehlung . our aperitif recommendation

Cremant Bouvet Ladubay 0,1l 7,10 €

**Seesaibling gebeizt . Tomaten-Brotsalat . Rucola .
Pinienkern . Kapernmayonnaise**
pickled artich char . tomato bread salad . rocket salad .
pine . caper mayonnaise (A(W),C,F,I,J,K)

oder . or

**Wachtel : Galantine lackiert . Keulchen gebacken .
Karotten-Papayasalat . Linse . Madeiraschaum**
quail galantine . coated quail leg .
papaya carrot salad . lentil . Madeira foam (A(W),C,G,F,G,I,J)



**Jakobsmuschel . Noilly Prat-Schaumsüppchen .
Spinatstrudel . Rote Bete-Ravioli**
scallop . Noilly Prat soup . spinach strudel . beetroot ravioli (A(W),C,G,I,N)

**Variation vom Lamm : Hüfte sous-vide . Filet kurz gebraten ummantelt .
Olivenjus . Spinat . Artischockenpolenta**
lamb variation : low temperature cooked rump . briefly fried coated filet .
olive jus . spinach . artichoke creamy corn (A(W),C,G,I,O)

oder . or



Seeteufel . Muschelkruste . Champagnerkraut . Apfelpüree . Kartoffelcroûton
monkfish . mussel crust . Champagne cabbage . smashed apple . potato crouton (A(W),C,D,G,N)



Brillant Savarin . Apfelragout . Sauerteigbrot hausgebacken
Brilliant Savarin cheese . apple ragout . homemade sourdough bread (A(W),Rog,G)

oder . or



**Erdnuss-Kirschgateau . Schokolade . Pomelochutney .
Zitronenschaum . Rahmeis**
peanut cherry cake . chocolate . honey pomelo chutney .
lemon foam . ice cream (A(W),C,E,G,H(Pi,Wa,Ma))

Vorspeisen . starters

Büffelmozzarella lauwarm . klein 21,00 € . groß 31,00 €
Tomaten-Brotsalat . Artischocke .
Pinienkern
lukewarm buffalo mozzarella cheese .
tomato bread salad . pine . artichoke (A(W),G,I,J)

Rindercarpaccio . Wachtelei . 24,00 €
Rucola . Kapernmayonnaise . Parmesan . Focaccia
beef carpaccio . quail egg . rocket salad . caper mayonnaise .
Parmesan cheese . Focaccia bread (A(W),C,G,I,J)

*Unsere Genussempfehlung .
our enjoyment recommendation*

Antipasti Selezione Villa Verde

Seesaibling gebeizt . Kapernmayonnaise . Carpaccio . Focaccia . Wachtelei .
Noilly Pratschaum . Wachtelkeule . Papayasalat . Spinatstrudel
Thunfisch . Jakobsmuschel . Garnele . Lammhüfte

pickled artich char . caper mayonnaise . beef carpaccio . Focaccia bread . quail egg . quail leg .
Noilly Prat soup . papaya salad . spinach sprudel . tuna . scallop . king prawn . lamp rump
(A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)



25,50 €

Salate . salads



Blattsalat . Karotten-Papayasalat süß-sauer . Focaccia .
Bärlauch-Frischkäsecreme . Mungobohnensprossen
lettuce . sweet and sour papaya carrot salad . Focaccia bread .
wild garlic creamy cheese dip . mungo bean sprout (A(W),F,G,I)

15,50 €



. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)
. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

13,90 €

21,00 €



Thunfischfilet . Blattsalat . Granatapfelkern . Sojasauce .
Avocadocreme . Kartoffelscheibe . Wakamé . Focaccia
tuna filet . leaf salad . pomegranate seed . soy sauce . avocado cream .
potato slice . Wakamé alga . Foccacio bread (A(W),D,F,G,I,J,K)

36,00 €



Suppen . soups



Velouté . Fisch . Meerestier .
Safran . Focaccia

klein 18,50 € . groß 36,00 €

fish . seafood . saffron . soup . Focaccia bread (A(W),B,C,D,F,G,I,K,N)

Noilly Prat-Süppchen . Spinatstrudel . Wachtelgalantine
Noilly Prat soup . spinach strudel . quail galantine (A(W),C,G,I)

19,00 €

Risotto & Nudeln . risotto rice & noodle



Risotto . Parmesan . Shiitake Pilz . Spinat .
Granatapfelkern . Brillant Savarin

23,50 €

risotto rice . Parmesan cheese . shiitake mushroom . spinach .
pomegranate seed . Brillant Savarin cheese (G,I)



Spaghettini hausgemacht . Knoblauch . Parmesan gehobelt
homemade spaghetti . garlic . grated Parmesan cheese (A(W),C,D,G,I)

16,00 €

Unsere Toppings für Risotto & Pasta

. Büffelmozzarella . buffalo mozzarella cheese (G)

10,50 €

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

13,90 €

. 6 Garnelen . 6 king prawns (B)

21,00 €



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

18,50 €



Risotto & Pasta auf Wunsch vegan möglich.
Risotto & pasta vegan possible on request.

Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish



Seeteufel . Muschelkruste . Champagnerkraut .

32,00 €

Apfelpüree . Kartoffelcroûton

monkfish . mussel crust . champagne cabbage . smashed apple .
potato crouton (A(W),C,D,G,N)



Fischvielfalt . Safran . Spinat . Spaghettini hausgemacht

40,00 €

variation of assorted fish . saffron . spinach .

homemade spaghetti (A(W),B,C,D,G,I,K,N)



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!

Fleischiges . meat

Rumpsteak 200 g .

40,00 €

Pilz-Spinatgemüse . Kartoffelkuchen . Kräuterbutter tomatisiert .

rump steak 200 g . mushroom spinach vegetables . potato cake . tomatoized herb butter (C,G,H,I)

Kalbsleber . Apfelpüree . Linsenragout .

31,70 €

Zwiebel gebacken . Spinat

calf liver . smashed apple . lentil ragout . baked onion . spinach (A(W),G,I)

Variation vom Lamm :

39,00 €

Hüfte sous-vide . Filet kurz gebraten ummantelt .

Olivenjus . Spinat . Artischockenpolenta

lamb variation : low temperature cooked rump . briefly fried coated filet .
olive jus . artichoke creamy corn (A(W),C,G,I,O)

Süße Momente . sweet moments



Apfelstrudel warm . Calvados . Zartbitterganache . Walnusseis 12,50 €
Zubereitungszeit 20 Minuten

warm apple strudel . Calvados . bitter sweet chocolate ganache . walnut ice cream (A,C,G,H(W))
Preparation time 20 minutes



Erdnuss-Kirschgateau . Schokolade . 11,00 €
Pomelochutney . Zitronenschaum . Rahmeis

peanut cherry cake . chocolate . honey pomelo chutney .
lemon foam . ice cream (A(W),C,E,G,H(Pi,Wa,Ma))

Käsegenuss . cheese enjoyment



Brillant Savarin . Apfelragout . 14,50 €
Sauerteigbrot hausgebacken

Brillant Savarin cheese . apple ragout .
homemade sourdough bread (A(W.Ro),G,H)



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

allergen assignment overview

Dear guests,

we kindly ask you to consider the following 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** **mollusks** (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



vegane delights



Responsible fish and seafood farming ASC



Certified Sustainable Fisheries MSC