



Genussmomente

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

Unsere Aperitif-Empfehlung
Cremant Bouvet Ladubay 0,1 | 7,10 €



Gebackener Ziegenfrischkäse .

Süßkartoffel . Lassi . veganer Bacon . Granatapfel

baked goat cheese . sweet potato . Lassi . vegan bacon . pomegranate (A(W),G,F,I,J)

oder . or



Jakobsmuschel . Kalbsfilet mariniert . Spargel . Bärlauchschaum . Focaccia
scallop . marinated veal . asparagus . soup of wild garlic . Focaccia (A(W),G,I,J,N)

* * *

Zitronengras-Currysüppchen . Omble Chevalier geräuchert . Erbse
lemon grass curry soup . smoked arctic char . pea (A,(W),D,G,I,J)

* * *

Lammrücken .

Oliven-Kräuterkruste . Tomatenchutney . Bohne . Kartoffelgalette
rack of lamb . olives herbs crust . tomato chutney . bean . potato roll
(A(W),C,G,I)

oder . or



Thunfischfilet . Wassermelonenrettich . Shii Take .

Spargel . Bärlauch-Risotto

tuna fillet . watermelon radish . Shii take mushroom . asparagus . wild garlic risotto (D,G,I,K)

* * *

Italienische Käseauswahl . Traube . Fruchtchutney
assorted Italian cheese . grape . fruit chutney (A(W),G,H(M,H,W,Pi))


oder . or



Mascarponecreme . Schokoladenerde . Rhabarber . Erdbeere . Rahmeis

mascarpone creamy . chocolate crunch . rhubarb . strawberry . ice cream (A(W),C,G,H(Ma,H,W,Pi))

Vorspeisen . starters

 Omble Chevalier geräuchert . klein 21,50 € . groß 34,00 €
Kalbsfilet mariniert . Shii Take . Süßkartoffel .
Sauce Foyot . Rucola . Focaccia
smoked arctic char . marinated veal . Shii take mushroom . sweet potato . sauce Foyot .
rocket salad . Focaccia (A(W),C,D,G,F,I,J)

 Gebackener Ziegenkäse . 18,90€
Tomatenbruschetta . veganer Bacon . Spargel . Rucola
baked goat cheese . tomato bruschetta . vegan bacon . asparagus . rocket salad (A(W),E,G,F,I,J)

Rindercarpaccio . 22,90 €
Wachtelei . Spargelsalat . Bärlauch . Parmesancrunch . Focaccia
beef carpaccio . quail egg . asparagus salad . wild garlic . crunchy parmesan . Focaccia (A(W),C,G,I,J)

Unsere Genussempfehlung

Anti Pasti Villa Verde

Ziegenkäse . Bärlauchsüppchen . Carpaccio . Wachtelei . Tomatenbruschetta .
Omble Chevalier . Süßkartoffelsalat . Tortilla . Kalbsfilet mariniert .
Garnele . Thunfisch . Bärlauchdip
goat cheese . wild garlic soup . beef carpaccio . quail egg . tomato bruschetta . arctic char . sweet
potato salad . tortilla . marinated veal . king prawn . tuna . wild garlic dip (A(W),C,D,F.,G,I,J,K)



Auf Wunsch



22,50 €

Salate . salads



Blattsalat . Riesengarnele . Rhabarber . Bärlauchcreme
leaf salad . prawn . rhubarb . wild garlic cream (A(W),G,I,J)



. 4 Garnelen . 4 king prawns (B)

21,90 €

. 8 Garnelen . 8 king prawns (B)

27,90 €



Auf Wunsch möglich.



Thunfischfilet gegrillt . Kräutersalat . Wassermelonenrettich .
Avocado . Kartoffelscheibe . Wakame Alge
grilled tuna . herbs salad . watermelon radish . avocado .
potato slice . algae (A(W),D,F,I,J,K)

26,50 €

Cesar Salat "Villa Verde"

kl 18,50 € . groß 29,00 €

Kopfsalat gegrillt . Kalbsfilet . Thunfisch . Wachtelei . Frenchdressing .

Büffelmozzarella . Tomate . Focaccia . Parmesancrunch

lettuce grilled . veal fillet . tuna . quail egg . French dressing .

buffala mozzarella . tomato . Focaccia . parmesan crunch (A(W),C,D,G,J)

Suppen . soups



Fisch . Meerestier . Safran . Veloute . Focaccia
fish . seafood . saffron . soup . Focaccia (A(W),B,C,D,G,I,K,N)

kl 16,50 € . gr 28,50 €



Spargelsüppchen .

kl 14,00 € . gr 20,50 €

Erbse . Spargelragout . Bärlauchgalette

asparagus soup . pea . asparagus ragout . wild garlic roll (A(W),C,G,I)



. Topping: 3 Jakobsmuscheln . 3 scallops (N)


10,50 €



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!

Nudeln & Risotto . noodles & rice

 Risotto . Bärlauch . Spargel . Shii Take . Parmesan 18,50 €
risotto . wild garlic . asparagus . Shii take mushroom . parmesan (G,I)

 Auf Wunsch möglich.


 Rigatoni . Spinat . Süßkartoffelcurryrahm . Spargel . Cashewkern 18,00 €
rigatoni . spinach . sweet potato curry sauce . asparagus . cashew (A(W),C,H(Ca)G,I)

 Spaghettini . Knoblauch . Parmesan gehobelt 14,50 €
spaghettini . garlic . grated parmesan (A(W),C,D,G,I)

 Auf Wunsch möglich.

Topping zur Wahl

 . 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 6,50 €

 . 8 Garnelen . 8 king prawns (B) 12,50 €

 . Thunfischfilet 150g . tuna fillet (D,F,K) 14,50 €

 . Rinderfiletscheiben 150g . slices of beef tenderloin 18,90 €

Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish

 Zanderfilet . 29,90 €

Spargelragout . Tomatenchutney . Kartoffelgalette
pike perch fillet . asparagus ragout . tomato chutney . potato roll (A(W),C,D,I)

 Fischvielfalt . Safran . Spaghettini . Spinat 32,50 €

variation of assorted fish . saffron . spaghettini . spinach (A(W),B,C,D,G,I,K,N)

Fleischiges . meat

Rumpsteak 200 g . rump steak 200 g 29,90 €
Rinderfilet 200g . beef tenderloin 200 g 38,90 €

. Gemüse mediterran . Kartoffelgalette . Tomatenbutter
mediterranean vegetable . potato roll . tomato butter (A(W),C,G,I)

Lammrücken . 35,90 €
Olivenkruste . Bohne . Kartoffelgalette . Tomatenchutney
rack of lamb . olive crust . bean . potato roll . tomato chutney (A(W),C,G,I)


Süße Momente . sweet moments

 Crème Brûlée .
Waldmeister . Rhabarber . Rahmeis 9,50 €
crème brûlée . woodruff . rhubarb . ice cream (C,G,H(M,H,W,Pi))

 Mascarponecreme . Erdbeere . Minze . Schokoladenerde . Sorbet 12,90 €
mascarpone cream . strawberry . mint . chocolate crunch . sorbet (G,H(M,H,W,Pi))

Italienischer Käse . Traube . Fruchtchutney kl 7,50 € . gr 11,90 €
Italian cheese variation . grape . fruit chutney (A(W),E,G,H,P)

Täglich 12.00 bis 18.00 Uhr

 Bergische Waffel .
Sauerkirsche . Sahne . Rahmeis 8,90 €
regional waffle . sour cherry . whipped cream . ice cream (A(W)C,G,H(M,H,W,Pi))

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