

Vorspeisen . starters

Täglich von 11.30 – 21.30 Uhr

  3erlei Dips 10,90 €

Bärlauchfrischkäse . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot
assorted dips . wild garlic dip . sauce Aioli . tomato chutney .
oven bread (A(W),C,G,I,J)

Riesengarnele al ajillo . Focaccia . Sauce Aioli
king prawn al ajillo . Focaccia . sauce Aioli (A(W),C,G,I,J)



. 4 Riesengarnelen . 4 king prawns (B) 16,90 €

. 8 Riesengarnelen . 8 king prawns (B) 23,00 €



Ziegenfrischkäse gebacken . Tomatenbruschetta . kl 18,90 € . gr 26,50 €
Rucolasalat . Parmesancrunch
baked goat cheese . tomato bruschetta . rocket salad .
parmesan crunch (A(W),C,G,I,J)



Tapasteller 17,50 €

Spanischer Käse . Serranoschinken . 2 Garnelen . Tortilla .
Buffala . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot
assorted tapas . Spanish cheese . Serrano ham . 2 king prawns .
tortilla . buffalo . sauce Aioli . tomato chutney . oven bread (A(W),B,C,G,H,I,J)



Auf Wunsch möglich.

Brotkörbchen mit Dip
bread basket and dip



Brot & Tomatenchutney . bread & tomato chutney (A(W),I,J) 6,00 €



Brot & Bärlauchfrischkäse . bread & wild garlic dip (A(W),G,H,I,J) 6,00 €



Brot & Sauce Aioli . bread & sauce Aioli (A(W),C,G,I,J) 6,00 €

Salate . salads

 Blattsalat . Balsamico-Vinaigrette . Parmesan
Focaccia . Bärlauchcreme . Rhabarber
lettuce . balsamico vinaigrette . parmesan . Focaccia .
wild garlic dip . rhubarb (A(W),G,I,I))

kl 8,50 € . gr 14,00 €

. mit 4 Garnelen . with 4 king prawns (B) 20,90 €



. mit 8 Garnelen . with 8 king prawns (B) 28,50 €

 . mit Thunfischfilet 150 g . with tuna fillet (D,F,K) 26,50 €

 Baby Leaf Salat 15,50 €
Erdnuss-Vinaigrette . Erdnuss karamellisiert . Tomatensalat
baby leaf salad . peanut vinaigrette . caramelized peanut . tomato salad (E,G,I))

 . mit 2 Ziegenfrischkäse karamellisiert . 18,50 €
with 2 pieces of caramelized goat cheese

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

 Cesar Salat 14,00 €
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))

. mit Hähnchenbrust . with chicken breast 17,50 €

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.



Warme Vatabowl .

18,00 €

Spaghettini . Süsskartoffelcurryrahm . Blattspinat . Cashew

spaghettini . sweet potato curry creamy . spinach . cashew (A(W),C,G,I,H(Ca))

Ausgleich über süße, salzige und saure Speisen –

Die Vata-Elemente „Luft & Raum“ werden somit erfüllt von Wärme und Zufriedenheit.



Kalte Pittabowl .

17,50 €

Rhabarber . Spargel . Blattsalat . Bärlauchcreme .

Reis mariniert . Pistazie

rhubarb . asparagus . lettuce . wild garlic cream . rice marinated . pistachio (H(Ca,Pi)I,J)

Ausgleich über süße, bittere und herbe Speisen –

Die Pitta-Elemente „Feuer & Wasser“ werden somit gekühlt und besänftigt.



Kalte Kaphabowl .

17,50 €

Kopfsalat . Kichererbse . Chili . Süsskartoffel . Erdnuss . Koriander

lettuce . chick pea . chili . sweet potato . peanut . coriander (E,I,J,K)

Ausgleich über scharfe, bittere und herbe Speisen –

Die Kapha-Elemente „Wasser & Erde“ werden somit warm und angeregt.

Unsere Extras:



. 2 Ziegenfrischkäse karamellisiert . 2 pieces of caramelized goat cheese

6,50 €



. 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 Moroccan stew . beef . lentil . chick pea . coriander (H,I)	11,50 €
 Süppchen von Tomate soup of tomato (I)	7,90 €
 Spargelcremesuppe . Bärlauch soup of asparagus . wild garlic (A(W),G,I)	8,50 €

Hauptgerichte . main dishes

 Shakshuka . Ofenbrot . Spiegelei Shakshuka . oven bread . fried egg (A(W),C,I,I)	14,90 €
 . mit Halloumi . with Halloumi cheese (G)	21,40 €
 . mit Thunfischsteak 150 g . with tuna steak (D,F,K)	28,00 €
. mit Rindersteak 200 g . with beef steak	29,90 €
 Grillkartoffel . Blattsalat mariniert . Kräutercreme baked potato . marinated leaf salad . herbs cream (G,I,I)	12,90 €
 . mit Halloumi . with Halloumi cheese (G)	19,40 €
 . mit 4 Riesengarnelen . with 4 king pawns (B)	19,90 €
 . mit Thunfischsteak 150 g . with tuna steak (D,F,K)	26,50 €
. mit Hähnchenbrust . with chicken breast	19,50 €
. mit Rindersteak 200 g . with beef steak	28,50 €

Süße Momente . sweet moments



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

9,50 €



Buchtel . Erdbeere . Minze .
Haselnuss . Vanille-Hafercreme . Rahmeis
vegan dumpling . strawberry . mint . hazelnut . vanilla oat cream . ice cream (A(W,Ha),H(Ha))

8,50 €



Obstsalat Bowl . Bio-Naturjoghurt
fruit salad . bio natural yoghurt (G)

10,90 €

Unsere Extras:

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

2,50 €

. Sojajoghurt . soy yoghurt (F)

1,20 €

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

2,50 €

Käse italienisch . Traube . Frucht-Chutney
Italian cheese variation . grape . fruit chutney (E,G,H(M,H,W,Pi))

kl 7,50 € . gr 11,90 €



Kuchen frischgebacken

5,10 €

Reichhaltige Auswahl aus unserer Hausbäckerei
piece of freshly baked cake (A(W),C,G,H(M,H,W,P))

Sommer Spezial 12.00 bis 18.00 Uhr



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

8,90 €

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