



Kulinarischen Genuss

2 Gang 39 € . 3 Gang 48 € . 4 Gang 57 € . 5 Gang 66 €

Unsere Aperitif-Empfehlung

Crémant Ladubay . Brut . Samur A.C. 0,1 l 7,10 €

Amuse bouche

Kalbsfilet .

Radiccio . Honigmelone . Dattelcreme . Focaccia

veal fillet .

radicchio . honey melon . date cream . Focaccia (A(W),D,F,G,H,I)

oder . or

Variation vom Thunfisch .

Alge . Avocado . Pfirsich-Lassi . Sesamkrokant

tuna variation .

seaweed . avocado . peach lassi . sesam brittle (A,B,C,G,I,J)

Zweierlei von der Ente

Kirschjus . Rahmkohlrabi . Buchenpilze

duck variation .

cherry jus . creamy turnip cabbage . mushrooms (A,C,G,H,I)

oder . or

Heilbutt „Mozarellakruste“ . Ratatouille . Ofenzwiebel . Fregola

Halibut . mozzarella crust . ratatouille . oven onion . Fregola (A,C,D,G,I)

Fourme d'Ambert . Crème Brûlée . Feige . Himbeersorbet

Fourme d'Ambert . crème brûlée . fig . raspberry sorbet (C,G,H(M,H,W,P))

oder . or

Limetten-Panna Cotta . Aprikose . Pistazienganache . Rahmeis

lime Panna Cotta . apricot . pistachio ganache . ice cream (C,G,H(P,I))

Vorspeisen . starters

Ziegenkäse gebacken . klein 17,50 € . groß 24,00 €
Aprikose . Rucolasalat . Parmesan . Lavendelhonig
baked goat cheese . apricot . rocket salad . parmesan . lavender honey (A(W),C,G,D,H,I,J)

Meeresfrüchte à la crème . klein 16,50 € . groß 24,50 €
Olivenciabatta . Avocado . Kopfsalat
seafood à la crème . olive ciabatta . avocado . lettuce (A(W),B,C,G,I,K,N)

Rindercarpaccio . Rucola . Pfirsich . Ziegenkäsestrudel . 19,50 €
Parmesan . Focaccia
beef tenderloin . rocket salad . peach . goat cheese strudel . parmesan . Focaccia (A(W),G,H,I,J)

Unsere Genussempfehlung

Antipasti Selezione Villa Verde

Jakobsmuschel . Rind . Focaccia . Lassi .
Thunfischtatar . Ziegenstrudel . Alge .
Büffelmozzarella . Garnele . Kalbsfilet . Honigmelone

scallop . beef tenderloin . Focaccia . lassi .
tuna tartar . goat cheese strudel . algae . bufalla . king prawn . veal fillet . honey melon
(A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)

20,50 €

Salate . salads

Riesengarnele . Pfirsich . Blattsalat . Focaccia . Limettencreme
king prawn . peach . lettuce . Focaccia . limes cream (A(W),B,G,H,I,J)

. mit 4 Garnelen . with 4 king prawns (B) 17,90 €
. mit 8 Garnelen . with 8 king prawns (B) 23,50 €

Thunfischfilet . Blattsalat . Wakamé . Wasabi . 24,50 €
Avocadocreme . Focaccia . Kartoffelscheiben
tuna fillet . lettuce . algae . wasabi . avocado cream . Focaccia .
potato slices (A(W),C,D,G,H,I,J,K)

Baby Leaf Salat 15,90 €
Ziegenfrischkäse karamellisiert . Himbeer-Vinaigrette .
Sesamkrokant . Dattel
baby leaf salad . caramelized goat cheese . raspberry vinaigrette .
sesam brittle . date (E,G,H(M),J,K)

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

Suppen . soups

Fisch . Meerestiere . Safran . Veloute . Focaccia kl 15,50 € . gr 25,50 €
fish . seafood . saffron . soup . Focaccia (A(W),B,C,D,G,H,I,K,N)

Brunnenkresseschaumsüppchen . Ziegenkäsestrudel 12,90 €
watercress creamy soup . goat cheese strudel (A(W),C,D,I)

. mit 3 Jakobsmuscheln . with 3 scallops (N) 18,00 €
. mit 5 Jakobsmuscheln . with 5 scallops (N) 22,00 €

Nudeln . noodles

Rigatoni . Rahm . Radicchiostreifen . Pinienkern . Büffelmozzarella rigatoni . cheese creamy . radicchio . pine nut . buffalo (A(W),C,G,I)	17,90 €
. mit Thunfisch . with tuna (D,F,K)	24,90 €
Spaghettini . Knoblauch . Parmesan gehobelt spaghettini . garlic . parmesan grated (A(W),C,G,I)	
. mit 5 Garnelen . with 5 king prawns (B)	19,90 €
. mit Thunfisch . with tuna (D,K)	24,90 €
Risotto . Perlzwiebel . Pilz . Feige . Parmesan risotto . pearl onion . port wine fig . parmesan (G,I)	18,50 €
. mit Thunfisch . with tuna (D,K)	26,50 €

Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish

Heilbutt . Feige . Ziegenkäsestrudel . Fregola halibut . fig . goat cheese strudel . Fregola (A(W),C,D,I)	29,50 €
Fischvielfalt . Meeresfrüchte . Safran . Spaghettini . Gemüse mediterran variation of assorted fish and seafood . saffron . spaghettini . mediterranean vegetables (A(W),B,C,D,G,I,K,N)	30,50 €
Seeteufel . Mozzarella kruste . Serranoschinken . Kartoffelroulade . Kohlrabi monkfish . buffalo crust . Serrano ham . potato roulade . turnip cabbage (A(W),C,D,G,H,I)	28,50 €

Fleischiges . meat

Rumpsteak 200 g . Gemüse mediterran . Kartoffelkuchen . Trüffelbutter rump steak 200 g . mediterranean vegetable . potato cake . truffle butter (C,G,I)	28,90 €
Lammkarree . Perlzwiebel . Ratatouille . Risotto rack of lamb . pearl onion . ratatouille . risotto (A,C,G,I)	29,50 €
Entenbrust . Honigmelone . Pak Choi . Kartoffel duck breast . honey melon . pak choi . potato (C,F,G,H,I)	29,00 €

Süße Momente . sweet moments

Sommerliches Tiramisu . Baileys . Beeren . Eiscreme summery tiramisu . Baileys . berry . ice cream (A(W),C,G,H(M,H,W,P))	8,50 €
Limetten Panna Cotta . Blätterteig . Himbeersorbet lime Panna Cotta . pastry . raspberry sorbet (A(W),C,G,H(M,H,W,P))	7,90 €
Crème Brûlée . Aprikose . Rahmeis . Krokant crème brûlée . apricot . ice cream . brittle (C,G,H,(M,H,W,P))	8,50 €
Italienischer Käse . Trauben . Frucht-Chutney Italian cheese variation . grape . fruit chutney (A,E,G,H)	kl 6,50 € . gr 9,50 €

Gerne bereiten wir Ihnen auch vegane Gerichte zu. Sprechen Sie uns an!
We are also happy to prepare vegan dishes for you. Contact us!

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**