



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 .

Radicchio . 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(W),C,D.,G,I,))

Zweierlei von der Ente .

Kirschjus . Rahmkohlrabi . Kartoffelroulade

duck variation .

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

oder . or

Heilbutt „Mozzarellakruste“ . Ratatouille . Ofenzwiebel . Fregola

halibut . mozzarella crust . ratatouille . oven onion . Fregola (A(W),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,E,H(P,I))

Köstliche Kleinigkeiten

delicious snacks for lunch and dinner

Täglich von 11.30 – 21.30 Uhr

3erlei Dips 9,50 €

Dattel-Honig-Ziegencreme . Sauce Aioli . Thunfischdip . Ofenbrot
assorted dips . date honey goat dip . sauce aioli . tuna dip . oven bread (A(W),D,H,I,J)

Riesengarnele al ajillo . 4 Brotsticks . Sauce Aioli

king prawns al ajillo . 4 sticks of bread . sauce aioli (A(W)B,C,G,I)

. 5 Riesengarnelen . 5 king prawns (B) 14,50 €

. 8 Riesengarnelen . 8 king prawns (B) 20,50 €

Ziegenkäse gebacken . Aprikose .

kl 17,50 € . gr 24,00 €

Rucolasalat . Parmesan . Lavendelhonig

baked goat cheese . apricot . rocket salad . parmesan . lavender honey (A(W),C,E,G,H(M),I,J)

Tapasteller

16,90 €

Spanischer Käse . Serranoschinken . Garnele . Green Shell Muschel .

Buffala . Sauce Aioli . Tomatensalat . Ofenbrot . Tortilla

assorted tapas . Spanish cheese . Serrano ham . king prawn . green shell

buffala . sauce aioli . tomato salad . oven bread (A(W), D,G,H,I,J,N)

Rindercarpaccio

19,50 €

Rucola . Pfirsich . Ziegenkäsestrudel . Parmesan . Focaccia

beef tenderloin . rocket salad . peach . goat cheese strudel . parmesan . Focaccia (A(W),G,H,I,J)

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 . Avocadocreme . Focaccia . Kartoffelscheiben tuna fillet . lettuce . alga . wasabi . avocado cream Focaccia . potato slices (A(W),C,D,F,G,I,J,K)	24,50 €
Baby Leaf Salat Ziegenfrischkäse karamellisiert . Himbeer-Vinaigrette . Sesamkrokant . Dattel baby leaf salad . caramelized goat cheese . raspberry vinaigrette . sesam brittle . date (E,G,H(M),J,K)	15,90 €
Gern servieren wir Ihnen Arganöl-Vinaigrette zum Aufpreis von served with argan oil vinaigrette, additional charge	5,90 €
Cesar Salat Tranchen von der gebratenen Poulardenbrust . Romanasalat . Frenchdressing . Parmesan gerieben . Brotcrouton Cesar salad . slices of fried poulard's breast . romaine lettuce . french dressing grated parmesan . bread crouton (A(W),C,D,G,I)	15,50 €

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.

Vata . Spaghettini . Mandelmilch . Pilz . Blattspinat . Cashew 16,50 €
spaghettini . almond milk . mushroom . spinach . cashew (A(W),C,G,I)

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

Pitta . Blattsalat . Pfirsich . Ziegenkäse karamellisiert . Pistazie 16,90 €
lettuce . peach . caramelized goat cheese . pistachio (G,I)

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

Kapha . Kopfsalat . Chili . Aprikose . Gemüse mariniert . Fregola 16,50 €
lettuce . chili . apricot . marinated vegetable . Fregola ((A(W),C,G,I)

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

Sollten Sie nähere Informationen zum Thema Ayurveda wünschen oder unseren Mediterana Energietypen-Test machen wollen, so stehen 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

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

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

Süppchen von Tomate 6,90 €
soup of tomato (I)

Nudeln . noodles

Rigatoni . Rahm . Radicchiostreifen . Pinienkern . Büffelmozzarella rigatoni . cheese creamy . radicchio . pine nut . bufala (A(W),C,G,I)	17,90 €
. mit Thunfisch . with tuna (D,K)	24,90 €
Spaghettini . Knoblauch . Parmesan gehobelt spaghettini . garlic . grated parmesan (A(W),C,G,I)	14,90 €
. 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 . mushroom . 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 vegetable (A(W),B,C,D,G,I,K,N)	30,50 €
Seeteufel . Mozzarellakruste . Serranoschinken . Kartoffelroulade . Kohlrabi monkfish . bufala crust . Serrano ham . potato roulade . turnip cabbage (A(W),C,D,G,H,I)	28,90 €

Eine weitere fangfrische Empfehlung offerieren Ihnen Serviceteam!
another freshly caught recommendation is offered by the service team!

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 (C,G,I)	29,50 €
Grillkartoffel . Blattsalat mariniert . Kräutercreme baked potato . marinated leaf salad . herbs cream (G,I,J)	11,90 €
mit Toppings	
. Gemüse gegrillt . roasted vegetable (I)	17,90 €
. 5 Riesengarnelen . 5 kingawns (B)	19,90 €
. Hähnchenbrust . chicken breast	16,50 €
. Thunfischsteak . tuna steak (D,K)	25,50 €

Süße Momente . sweet moments

Sommerliches Tiramisu . Baileys . Beeren . Eiscreme summery tiramisu . Baileys . berry . ice cream (A(W),C,G,H(M,H,W,Pi))	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 Creme brulée . apricot . ice cream . brittle (C,G,H(M,H,W,P))	8,50 €
Italienischer Käse . Traube . Frucht-Chutney Italian cheese variation . grape . fruit chutney (E,G,H(M,H,W,Pi))	kl 6,50 € . gr 9,50 €

Sommer Spezial 12.00 bis 18.00 Uhr

Frische Waffel . Sauerkirsche . Sahne . Rahmeis homemade waffle . sour cherry . whipped cream . ice cream (A(W),C,G,H(M,H,W,Pi))	7,50 €
---	--------

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**