

## À la carte

### Vorspeisen/Starters

#### *Variation von Parma- & Serranoschinken*

*mit Antipasti, Trüffelöl und knusprigem Baguette*

*Thinly sliced Parma & Serrano ham with antipasti, truffle oil and crispy baguette*

13,50 €

#### *Rindercarpaccio*

*mit Parmesan, Rucola, Zitrone, Olivenöl und Crostini*

*Beef carpaccio with Parmesan, rocket, lemon, olive oil and crostini*

15,50 €

#### *Gänseleberterrine*

*mit schwarzen Feigen und Brioche*

*Terrine de foie gras with rum soaked black figs and toasted brioche*

17,00 €

### Einfach zwischendurch

*Something to pass the time*

*klein / groß*

*small / large*

#### *Salat "La Villa" (Salate der Saison)*

*Mixed salad „La Villa“*

7,50 € / 9,50 €

#### *Zitronenrisotto*

*mit gebratenen Jacobsmuscheln*

*Lemon risotto with fried scallops*

14,00 € / 17,00 €

*Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer*

*Prices include service and vat*

*Gerne stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter für Fragen hinsichtlich Allergenen in unseren sorgfältig zubereiteten Gerichten zur Verfügung.*

*Please feel free to ask our restaurant staff about allergens, which our thoroughly prepared dishes might contain.*

## **Hauptgänge/***Main courses*

### ***Langsam gegartes Rinderfilet***

*mit gebratener Foie gras, Babygemüse und Pommes almonette* 32,00 €  
*Slowly fried fillet of beef with Foie gras, baby vegetables and Pommes almonette*

### ***Rosa gebratenes Kalbskotelett***

*mit gebratenen Steinpilzen und Meerrettich-Kartoffelpüree* 27,00 €  
*Veal chop with porcini mushrooms and horseradish-potato-purée*

### ***Lammkarree***

*mit Madeira-Jus, Ratatouille-Gemüse und Thymiankartoffeln* 22,50 €  
*Rack of lamb with Madeira jus, Ratatouille and thyme potatoes*

### ***Wiener Schnitzel***

*mit gebackenen Kapern, Preiselbeeren, Feldsalat und Kartoffel-Gurkensalat* 23,00 €  
*Wiener Schnitzel bread crumped escalope of veal with capers, cranberries and potato salad*

### ***Seezunge im Ganzen gebraten***

*mit Spinat und Kräuterkartoffeln, Zitronenbutter* 24,50 €  
*Whole Dover sole with spinach, herb potatoes and lemon butter*

### ***Gebratenes Zanderfilet***

*mit Pommery-Senfsauce, Gemüse der Saison und Schlosskartoffeln* 25,80 €  
*Zanderfilet with Pommery-mustard sauce, seasonal vegetables and château potatoes*

## **Dessert/***Dessert*

### ***Weißer Schokolade-Himbeer Brotpudding***

*mit Vanillecreme und Blaubeersauce* 7,50 €  
*Raspberry white chocolate bread pudding with vanilla custard and blueberry glaze*

### ***Crème brûlée***

*mit Kokoseis* 7,00 €  
*Crème brûlée with coconut ice cream*

### ***Mango-Panna cotta***

*mit Früchten* 6,00 €  
*Mango panna cotta with fruits*

### ***Internationale Käseauswahl***

*mit Feigensenf und Trauben* 13,50 €  
*International cheese selection with fig-mustard and grapes*

### ***Süsse Reise um die Welt für 2 Personen***

*mit Käsekuchen, grüner Apfel-Joghurt-Terrine, Erdbeermilshake, belgische Schokolade mit iranischen Pistazien und Birneneiscreme* 16,00 €  
*Sweets around the world with cheesecake, green apple-joghurt terrine, strawberry milkshake, Belgian chocolate with Iranian pistachios and pear ice cream*