

À la carte

Vorspeisen/ Starters

*Antipasti mit marinierten Melonenbällchen
und Duett von Parma- und Serranoschinken* 12,50 €
Antipasti with marinated melon balls and duet of parma and serrano ham

*Griechischer Salat
mit gebackenen Garnelen* 13,50 €
Greek salad with baked prawns

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Friséesalat, Parmesan und Grissini* 15,50 €
Carpaccio of beef fillet with curly endive, parmesan and grissini

*Terrine de Foie Gras
mit eingelegten Zimt-Minz-Erdbeeren und Brioche* 16,50 €
Terrine de foie gras with pickled cinnamon-mint-strawberries and brioche

Suppen/ Soups

*Fränkische Kartoffel-Trüffelschaumsuppe
mit Croûtons vom Fränkischen Landbrot* 6,50 €
Franconian potato-truffle spume soup with croutons from Franconian country bread

*Consommé vom Tafelspitz
mit Gemüsestreifen und eigener Einlage* 7,00 €
Boiled beef in consommé with vegetable strips

Einfach zwischendurch/

Something to pass the time klein/ small groß/ large

Salat "La Villa" (Salate der Saison) 7,50 € 9,50 €
Mixed salad „La Villa“

Wahlweise mit / optionally with

- *gebratenen Pilzen* 10,00 € 12,00 €
fried mushrooms

- *Rinderfiletstreifen* 13,00 € 15,00 €
Beef fillet stripes

*Risotto mit gebratenem Seeteufel,
karamellisiertem Radicchio und Zitronenespuma* 14,00 € 18,00 €
Risotto with roasted monkfish, caramelized radicchio and lemon espuma

*Trüffelravioli
mit Spinat, Kirschtomaten, Pinienkernen und Trüffelschaum* 17,00 € 23,00 €
Truffle ravioli with spinach, cherry tomatoes, pine nuts and truffle spume

À la carte

Hauptgänge/ Main courses

Wiener Schnitzel

mit gebackenen Kapern, Preiselbeeren, Feldsalat und Kartoffel-Gurkensalat 23,00 €
Wiener Schnitzel with baked capers, cranberries, lamb's lettuce and potato-cucumber salad

Lammrücken unter der Kräuterkruste

mit Kartoffel-Mille-Feuille und Babygemüse an Rotwein-Kirschsauce 26,50 €
Saddle of lamb under herb crust with potato mille feuille and baby vegetables with red wine-cherry sauce

Rinderfilet mit gebratener Foie Gras

mit Pommes Chateâu und Gemüsekörbchen an Schalotten-Waldbeersauce 32,00 €
Fillet of beef with sauteed foie gras, pommes chateâu and vegetable basket with shallot-wild berry sauce

Seezunge im Ganzen gebraten „Finkenwerder Art“

mit Shrimps, Speck, Zwiebeln, Blattspinat und Dill-Zitronenkartoffeln 28,50 €
Whole roasted sole with shrimps, bacon, onions, leaf-spinach and dill-lemon potatoes

Lachsforellenfilet nach Müllerin Art

mit Mangold und Dampfreis 24,50 €
Salmon trout fillet with chard and steamed rice

Dessert/ Dessert

Kahlúa – Bananen -Panna Cotta

mit Waldbeeren und Kokoseis 8,50 €
Kahlua-banana panna cotta with wild berries and coconut ice cream

Internationale Käseauswahl

mit Feigensenf und Trauben 15,00 €
International cheese selection with fig mustard and grapes

Kaiserschmarrn mit Nougateis und Apfel-Birnenkompott

klein/ small groß/ large

Kaiserschmarrn with nougat ice cream and apple-pear-compote 8,50 € 11,50 €

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.