

Suppen

Hirsch-Consommé 13 €
Gänseleber/Steinpilze/Gemüse

Kürbis-Kokoscreme 9 €
rosa Ingwer/Chili/Scampi

geschäumte Hummersuppe 12 €
Flusskrebs/Jakobsmuschel/Whiskey

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind 16 €
Parmesan/Senfcreme/gebackener Kürbis

offene Lasagne von Seeteufel und Hummer 26 €
grüner Spargel/Steinpilze/Wirsing/Safran

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust 17 €
lauwarme Birnenspalten/Roquefort/Preiselbeerdressing

Pasta

Kräutertagliatelle mit gebratenen Steinpilzen 26 €
Rieslingschaum/gehobelte Belper Knolle

Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen (6 Stück) 28 €
Basilikum/Tomatenconfit/Rucola/Parmesan

Zucchini-Piccata (vegetarisch) 18 €
Tagliatelle/geschmolzene Tomaten/Parmesan/Rucola Salat

Salate

Blattsalate/Paprika/Gurken/Radieschen/Kräuter/Knusperbrot/Ei

als kleiner **Vorspeisen-** oder **Beilagensalat** 7 €

Rinderfiletstreifen BBQ als Hauptgang 20 €

Zuckermais/Bacon-Chips (2,3) als Vorspeise 15 €

Scampi 6 gebratene *Scampi* als Hauptgang 21 €

3 gebratene *Scampi* als Vorspeise 15 €

Caesar Salat als Hauptgang 17 €

Maishähnchen/Eisberg/ als Vorspeise 13 €

Speck/Parmesan (2,3)

Gratinierter Ziegenkäse als Hauptgang 18 €

als Vorspeise 12 €

Dressings

Himbeer-Vinaigrette/French/Balsamico/Zitronen-Joghurt/Caesar (1,3)

Unsere Steak-Klassiker

Argentinisches Rumpsteak

Ladies' Cut 200g 23 €

Men's Cut 300g 30 €

Argentinisches Rinderfilet

Ladies' Cut 180g 30 €

Men's Cut 280g 39 €

*Whisky-Pfeffer-Sauce - oder Café de Paris,
Pommes Frites- oder Kartoffelgratin,
dazu ein kleiner Salatteller*

Fleisch

Kalbsfilet	30 €
<i>Bries/ Zitrusfrüchte/ Artischocke/ Erbsen-Kartoffelcoulis/ Lakritzjus</i>	
Lammcarrée mit Kräuterkruste	29 €
<i>bunte Speckbohnen/ Kartoffelgratin/ Knoblauchjus</i>	
Hirsch aus heimischer Jagd	27 €
<i>Blaukraut-Mascarponecreme/ Kartoffelgratin/ Rosenkohl/ Wildjus</i>	
Ragout vom Hirsch	20 €
<i>Preiselbeerbirne/ hausgemachte Spätzle/ Pilze/ Apfelrotkohl</i>	

Fisch

Lachsfilet	24 €
<i>Steinpilzrisotto/ grüner Spargel/ bunter Salatteller</i>	
Zander	22 €
<i>Mosel-Gräwes/ Apfel/ Blutwurst/ Riesling</i>	
gebratenes Doradenfilet	22 €
<i>Bohnengemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Joghurtsauce</i>	
Seeteufel & Scampi	27 €
<i>Balsamico Linsen/ Vanille-Tagliolini/ junges Gemüse</i>	

Desert

Variation von hausgemachten Sorbets 9 €
bunte Beeren

Sorbet aus eigener Herstellung je Kugel 3 €
100% Frucht
wahlweise aufgegossen mit Riesling-Sekt oder Wodka + 4 €

Villa Hügel Trilogie 13 €
Mousse/Parfait/Sorbet

Vanille- Crème Brûlée 8 €
Erdbeersorbet

Käse

gratinierter Ziegenkäse 9 □
Schwarzbrot/ Akazienhonig/ Portweifeigen

Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse 10 □
hausgemachtes Früchtebrot/ Trauben/ Feigensenf

