

Suppen

Tomatenessenz	13 €
<i>Französische Maisponlarde/ Basilikum/ Wurzelgemüse</i>	
Rote Beete & Orange	10 €
<i>Ingwer/ Ziegenfrischkäse</i>	
Hummer Bisque	13 €
<i>Mango/ Garnele/ gebackene Hummerbällchen</i>	

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind	16 €
<i>Salatbouquet/ Senf-Balsamico-Honig-Vinaigrette</i>	
Hummer und Jakobsmuschel	28 €
<i>Spinat/ Tagliolini/ Safran</i>	
Taubenbrust	27 €
<i>Foie gras/ Birnenrisotto/ Schokoladen-Mokkajus</i>	
Confierter Chicorée mit Ingwer <i>(Vegan)</i>	20 €
<i>Rotes Trauben-Chutney/ grüner Couscous/ Senfkörner</i>	
Offene Lasagne <i>(Vegetarisch)</i>	20 €
<i>Schmortomate/ Aubergine/ Büffelmozzarella/ Paprikasauce</i>	
Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen	
<i>Basilikum/ Tomatenconfit/ Rucola/ Parmesan</i>	6 Stück 25 €
	3 Stück 16 €

Salate

Paprika/ Gurken/ Frühlingslauch/ Radieschen/ Kräuter/ Knusperbrot/ Ei...

Vorspeisensalat klein/mittel 5 €/7 €

Rinderfiletstreifen BBQ als Hauptgang 20 €
Zuckermais/ Bacon-Chips (2,3) als Vorspeise 15 €

Knoblauch Scampi 6 Scampi als Hauptgang 21 €
Aioli/ Kräuteroliven 3 Scampi als Vorspeise 15 €

Hirschschenken aus dem Buchenrauch
gebrannte Nüsse/ kalt gerührte Preiselbeeren (2)
als Hauptgang 19 €
als Vorspeise 15 €

Gratinierter Honig-Ziegenkäse
Portweifeigen/ Pumpernickel als Hauptgang 18 €
als Vorspeise 13 €

Dressings

Himbeer-Vinaigrette/ French/ Balsamico/ Zitronen-Joghurt/ Walnussdressing

Unsere Steak-Klassiker

Rumpsteak

<i>Ladies' Cut</i>	200g	23 €
<i>Men's Cut</i>	300g	30 €

Rinderfilet

<i>Ladies' Cut</i>	180g	30 €
<i>Men's Cut</i>	280g	39 €

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

Fleisch

Rücken und Backe vom Milchkalb 30 €
Maiscreme/ Kichererbse/ Honig/ Gemüse / Portweinjus

Lammcarrée 29 €
Kräuter-Senfkruste/ Ratatouille/ Kartoffelgratin

Hirschschnitzel aus heimischer Jagd 27 €
Brot-Nusspanade/ getrüffeltes Kartoffelstampf/ kalt geschlagene Preiselbeeren

Fisch

Lachs aus dem Riesling-Gemüsesud 25 €
Zitronen-Dillrisotto/ Gartengurke/ Wildkräuter

Zander (gebraten) 24 €
Süßkartoffelmousseline/ Pak Choi/ Portweinbutter

Seezungenröllchen (gedünstet) 30 €
Flusskrebse/ Spinat/ Jasminreis/ Safran

Seeteufel & Scampi 28 €
Balsamico Linsen/ Vanille-Tagliolini/ junges Gemüse

Dessert

Sorbet aus eigener Herstellung *je Kugel* 3 €
Zitrone/Mango/Erdbeere/Himbeere/Birne/Passionsfrucht/Cassis

wahlweise aufgegossen mit Sekt der Wodka + 4,- €

Villa Hügel Triologie 13 €
Mousse/Parfait/Sorbet

Crêpe Suzette 10 €
Parfait von der Tahiti-Vanille

Crème brûlée 10 €
Erdbeersorbet

Mousse von der Valrhona Schokolade 10 €
Baumkuchen/Macaron

Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse 10 €
hausgemachtes Fruchtbrot/Trauben/Feigensenf

