

Suppen

Linsen-Curry-Suppe <i>Kokosnuss/ Mango/ knusprige Frühlingsrolle</i>	10 €
Hummer Bisque <i>Seetenfel/ Salicornes/ Whiskyschaum</i>	13 €
Spanische Gazpacho <i>Garnelen/ Kräuter-Croutons</i>	8 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind <i>Rucola/ Pinienkerne/ Parmesan</i>	15 €
Kaninchenrücken & Sommertrüffel <i>Champagnerschaum/ Tagliolini/ grüner Spargel</i>	25 €
½ Hummer mit Jakobsmuscheln <i>Tagliolini/ Spinat/ Safransauce</i>	28 €

Salate

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

Vorspeisensalat 7 €

Beilagensalat 5 €

Rinderfiletstreifen „BBQ“

Zuckermais/ Bacon-Chips (2,3)

Hauptgang 20 €

Vorspeise/ Zwischengang 15 €

Knoblauch Scampi

Aioli/ Kräuteroliven

Hauptgang 21 €

Vorspeise/ Zwischengang 15 €

Frische Pfifferlinge & Hirschschenken

Parmesan/ Pinienkerne

Hauptgang 19 €

Vorspeise/ Zwischengang 16 €

Gratiniertes Honig-Ziegenkäse

Portweinfleigen/ Pumpernickel

Hauptgang 18 €

Vorspeise/ Zwischengang 13 €

Hähnchen-Saltimbocca

Halb getrocknete Tomaten/ Parmesanspäne

Hauptgang 17 €

Vorspeise/ Zwischengang 12 €

Dressings

*Himbeere/ French/ Balsamico/
Zitronen-Joghurt/ Tomaten-Basilikum*

Vegetarisch/ Vegan

Confiertter Chicorée mit Ingwer (<i>vegan</i>)	20 €
<i>Rotes Trauben-Chutney/ grüner Couscous/ Senfkörner</i>	
Offene Lasagne	20 €
<i>Schmortomaten/ Aubergine/ Büffelmozzarella/ Paprikasauce</i>	

Fleisch

Kalbsbäckchen		30 €
<i>Kartoffel-Sellerie-Stampf/ Holunder-Zwiebelmarmelade/ Balsamicojus/ junges Gemüse</i>		
Lammkarree		29 €
<i>Kräuter-Senfkruste/ Ratatouille/ Kartoffelgratin/ Rosmarinjus</i>		
Wiener Schnitzel		20 €
<i>Pommes Frites/ Salat</i>		
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 €

Saucen:	<i>Whisky-Pfeffer-Sauce</i>	Beilagen:	<i>Pommes Frites</i>
	<i>Kräuterbutter</i>		<i>Kartoffelgratin</i>
	<i>Pfifferlinge in Rahm + 3</i>		

dazu ein kleiner Salatteller

Fisch

Lachs <i>Pfifferlinge/ Kräuterrahm/ Tagliatelle/ Sommersalat</i>	26 €
Filets vom Wolfsbarsch <i>Tomaten/ Paprika/ Zucchini/ Olive/ Kapern/ Rosmarinkartoffeln</i>	23 €
Zander <i>Spaghetti/ Basilikumpesto/ Tomatenragout/ Parmesan/ Pinienkerne</i>	24 €
Gelbflossenthunfisch & Jakobsmuschel <i>Erbsenpüree/ Avocado/ Mango/ schwarze Sesamvinaigrette</i>	32 €

Pasta

Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen <i>Basilikum/ Tomatenconfit/ Rucola/ Parmesan</i>	
	6 Stück 28 €
	3 Stück 18 €
Frischer Sommertrüffel <i>Champagnerschaum/ Tagliatelle</i>	
	Vorspeise 19 €
	Hauptgang 26 €
Frische Pfifferlinge <i>Tagliatelle/ Kräuterrahm</i>	
	Vorspeise 14 €
	Hauptspeise 19 €

Dessert

Sorbet	3 €
<i>Zitrone/ Mango/ Erdbeere/ Himbeere Birne/ Cassis/ Passionsfrucht</i>	
<i>mit Sekt oder Wodka aufgegossen</i>	4 €
Villa Hügel Trilogie	13 €
<i>Mousse/ Parfait/ Sorbet</i>	
Crème Brûlée	11 €
<i>Himbeersorbet</i>	
Variation von der Valrhona Schokoladen Mousse	10 €
<i>Baumkuchen/ Macaron</i>	
Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse	10 €
<i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Trauben/ Feigensenf</i>	