

Suppen

Creme vom Hokkaidokürbis <i>Kokosnuss/ Chili/ Scampi/ rosa Ingwer</i>	10 €
Hummer Bisque <i>Seetenfel/ Salicornes/ Whiskyschaum</i>	12 €
Rotwein-Maronencreme <i>Butterkaramell/ Alpenzigarillo</i>	9 €

Vorspeisen

Carpaccio & Tatar vom Weiderind <i>Kürbis/ Hanfsaat/ Chili-Räuchermayonnaise</i>	17 €
Taubenbrust <i>Foie Gras/ Steinpilzrisotto/ Portweinjus</i>	28 €
Hummer & Jakobsmuschel <i>Tagliolini/ Gartenspinat/ Safranschaum</i>	29 €

Salate

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

Vorspeisensalat 7 €

Beilagensalat 5 €

Rinderfiletstreifen „BBQ“

Zuckermäis/Bacon-Chips (2,3)

Hauptgang 20 €

Vorspeise/Zwischengang 15 €

Knoblauch Scampi

Aioli/Kräuteroliven/getrocknete Tomaten

Hauptgang 21 €

Vorspeise/Zwischengang 15 €

Gratinierter Honig-Ziegenkäse

Portweifeigen/Pumpnickel

Hauptgang 18 €

Vorspeise/Zwischengang 13 €

Caesar Salat

Römersalat/Poulardenbrust/Parmesan/Kräuter-Croutons

Hauptgang 17 €

Vorspeise/Zwischengang 12 €

Dressings

*Himbeere/French/Balsamico/
Zitronen-Joghurt/Caesar/Kräuter-Vinaigrette*

Vegetarisch/ Vegan

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

Fleisch

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>

Dazu ein kleiner Salatteller

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>	

Fisch

Lachs & Flusskrebse <i>Tagliatelle/ Rieslingsauce/ Spinat</i>	26 €
Filets vom Wolfsbarsch <i>Tomaten/ Paprika/ Zucchini/ Olive/ Kapern/ Rosmarinkartoffeln</i>	23 €
Knuspriges Zanderfilet <i>Rahmwirsing/ Speck/ Salzkartoffeln</i>	24 €
Variation aus Fluss & Meer <i>Basmatireis/ Safranschaum/ kleiner Beilagensalat</i>	26 €

Pasta

Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen <i>Basilikum/ Tomatenconfit/ Rucola/ Parmesan</i>		
	6 Stück	28 €
	3 Stück	18 €
Herbsttrüffel <i>Champagnerschaum/ Parmesan/ Tagliatelle</i>		
	Vorspeise	23 €
	Hauptgang	35 €

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 Früchtebrot/ Trauben/ Feigensenf</i>	

Wild aus heimischer Jagd

Essenz vom Fasan 12 €
Gefüllte Morcheln/ Wurzelgemüse

Feldsalat mit Hirschschinken
Gebrannte Nüsse/ Preiselbeeren/ Walnussdressing

Hauptgang 19 €
Vorspeise/Zwischengang 16 €

Rheinischer Sauerbraten vom Hirsch 24 €
Rosinen/ Kartoffelkloß/ Apfelrotkohl

Rücken vom Wildhasen 26 €
Sauerkirschjus/ Serviettenknödel/ Rosenkohl

Rothirschgulasch 21 €
Preiselbeerbirne/ hausgemachte Eierspätzle/ Pilze/ Apfelrotkohl

Wildbratwurst 17 €
Schalottenjus/ Fasskraut/ Kartoffelstampf

Hirschschnitzel 27 €
*In Brot-Nuss-Panade gebacken/ getrüffelter Kartoffelstampf
kalt geschlagene Preiselbeeren*