

Suppen

Hummer Bisque	12 €
<i>Seetenfel/ Kokosnuss/ Whiskyschaum</i>	
Creme vom Hokkaidokürbis	9 €
<i>Kokosnuss/ Chili/ Scampi/ Ingwer</i>	
Portwein-Maronencreme	9 €
<i>Butterkaramell/ Alpenzigarillo</i>	
Essenz vom Ochschwanz	10 €
<i>Wurzelgemüse/ Madeira</i>	

Vorspeisen

Hummer & Jakobsmuschel	29 €
<i>Tagliolini/ Gartenspinat/ Safranschaum/ Trüffel</i>	
Carpaccio vom Charolais Rind	17 €
<i>Wildkräutersalat/ Kürbis/ geröstete Hanfsaat/ Räuchermayonnaise</i>	
Foie gras & Taube	30 €
<i>Steinpilzrisotto/ Portweinjus/ Belper Knolle</i>	

Salate

Vorspeisensalat 7 €

Beilagensalat 5 €

Büffelmozzarella

Tomatencarpaccio / Basilikum / Pinienkerne / Olivenöl / Balsamico

Hauptgang 14 €

Vorspeise / Zwischengang 8 €

Black Tiger Garnele

Bunter Salat / Aioli / Kräuteroliven / getrocknete Tomaten

Hauptgang 21 €

Vorspeisen / Zwischengang 16 €

Hirschschinken

Feldsalat / gebrannte Nüsse / kalt geschlagene Preiselbeeren

Hauptgang 20 €

Vorspeise / Zwischengang 15 €

Gratinierter Honig-Ziegenkäse

Bunter Salat / Portweinfleigen / Pumpernickel

Hauptgang 19 €

Vorspeise / Zwischengang 14 €

Gebratene Jakobsmuscheln

Feldsalat / Kürbis / Lardo di Colonnata / Orange

Hauptgang 22 €

Vorspeise / Zwischengang 16 €

Dressings

Himbeere / French / Balsamico /

Zitronen-Joghurt / Walnussdressing / Kräuter-Vinaigrette

Vegetarisch/ Vegan

Confiertes Chicorée mit Ingwer (*vegan*) 20 €
Mango-Chutney/ grüner Couscous

Kartoffel-Maronenstrudel (*vegetarisch*) 20 €
Feigen/ Aprikosen/ Cranberries/ Baby-Pak Choi

Pasta

Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen
Basilikum/ Tomatenconfit/ Rucola/ Parmesan

7 Stück	28 €
4 Stück	18 €

Herbsttrüffel
Champagnerschaum/ Parmesan/ Tagliatelle

Hauptgang	32 €
Vorspeise	23 €

Fisch

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

Filets vom Wolfsbarsch 25 €
Tomaten/ Paprika/ Zucchini/ Olive/ Kapern/ Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet 24 €
Rahmwirsing/ Salzkartoffel/ Speck

Thunfisch 32 €
Erbsenpüree/ Avocado/ Mango/ schwarze Sesamvinaigrette

Fleisch

Rumpsteak

Ladies' Cut

200g

23 €

Men's Cut

300g

30 €

Rinderfilet

Ladies' Cut

180g

30 €

Men's Cut

280g

39 €

Saucen: *Whisky-Pfeffer-Sauce*
Kräuterbutter

Beilagen: *Pommes Frites*
Kartoffelgratin

Dazu ein kleiner Salatteller

Kalbsbäckchen

30 €

*Kartoffel-Sellerie-Stampf/ Holunder-Zwiebelmarmelade/
Balsamicojus/ junges Gemüse*

Lammkarree

30 €

Kräuter-Senfkruste/ Ratatouille/ Kartoffelgratin/ Rosmarinjus

Wiener Schnitzel

23 €

Zitronen/ Pommes frites/ Salatteller

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

22 €

Rotkohl/ Klöße

Dessert

Sorbet	3 €
<i>Zitrone/ Mango/ Erdbeere/ Himbeere Birne/ Cassis/ Passionsfrucht</i>	
<i>mit Sekt oder Wodka aufgegossen</i>	4 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne	12 €
<i>Himbeersorbet</i>	
Valrhona Schokolade	13 €
<i>Zweierlei Mousse/ Eis/ hausgemachter Baumkuchen</i>	
Dessert Variation „Villa Hügel“	14 €
<i>Mousse/ Parfait/ Sorbet</i>	
Auswahl von Gebäck und Pralinen	12 €
<i>Ideal als Begleitung zum Kaffee</i>	
Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse	10 €
<i>Hausgemachtes Früchtebrot/ Trauben/ Feigensenf</i>	