

Suppen

Kürbis-Kokos

Chili/Scampi/rosa Ingwer

10 €

Hummer Bisque

Seeteufel/Flusskrebse/Whiskyschaum

12 €

Barbarie Ente

Morchel/Steinpilz/Herbsttrompete

12 €

Vorspeisen

Ragout fin

Königinnenpastete/Maispoularde/Bries/Zunge/Pilze/grüner Spargel

18 €

Carpaccio vom Charolais Rind

Rucolasalat/gehobelter Parmesan/Balsamico/Pinienkerne

14 €

Austern Gillardeau N° 4

Schalotten-Vinaigrette/Chesterbrot/Zitrone

3 Stück 11 €

6 Stück 20 €

Salate

Scampi & Avocado

Bunter Salat der Saison/Hüttenkäse/Walnüsse/Tomate

3 Stück 15 €

6 Stück 25 €

Ziegenkäse -Crottin Chavignol-

Feldsalat/Birne/Kürbis/Honig/geröstete Kerne

als Vorspeise 15 €

als Hauptgang 19 €

Bowl

Wildkräutersalat/knackiges von Gemüse und Frucht/geröstete Kerne/Quinoa

als Vorspeise 9 €

als Hauptgang 13 €

Dressings

Himbeere/French/Balsamico/Zitrone-Joghurt/Walnuss

Pasta

Rinderfiletstreifen & frischer Trüffel

Tagliolini/Champagnerschaum/Parmesan

als Vorspeise 18 €

als Hauptgang 25 €

Scampi & Chorizo

Scharfe Spaghetti/Tomate/Paprika/Chili/Parmesan

3 Stück 16 €

6 Stück 25 €

Vegetarisch/Vegan*

Rote Beete Carpaccio*

Avocado/Walnusskerne/Haselnuss/Fenchel/Kresse

17 €

Kürbisisotto

Kernöl/junges Gemüse/Rucolasalat/Parmesan

17 €

Fisch

Wolfsbarsch

Tomate/Paprika/Zucchini/Olive/Kapern/knusprige Rosmarinkartoffeln

27 €

Zanderfilet

Speck/Rahmwirsing/Butterkartoffeln

27 €

Lachsfilet

Waldpilzragout/buntes Nudelnest/Feldsalat

28 €

Fleisch

Surf & Turf

Rinderfilet/Hummer/Macairekartoffel/buntes Gemüse/Portwein-Schalottenjus
40 €

Krone & Filet vom Walisischen Lamm

(mind. 30 Minuten Wartezeit)

Kräuter-Senf-Kruste/Knoblauch/Speckbohnen/Kartoffelgratin
35 €

Kalbsbäckchen

*Kartoffel-Sellerie-Stampf/Holunder-Zwiebelmarmelade/junges
Gemüse/Balsamicojus*
32 €

Rumpsteak

Ladies' Cut 200g 24 € Men's Cut 300g 30 €

Saucen: Whisky-Pfeffersauce/Kräuterbutter

Beilagen: Kartoffelgratin/Pommes frites

Dazu ein kleiner Beilagensalat.

Wild

Ragout vom Hirsch

Preiselbeerbirne/hausgemachte Eierspätzle/Pilze/Apfelrotkohl
24 €

Hirschnitzel

*In Brot-Nuss-Panade gebacken/getrüffeltes Kartoffelpüree/kalt
gerührte Preiselbeere/Feldsalat*
28 €

Dessert

Sorbet

Zitrone/Mango/Erdbeere/Himbeere/Birne/Cassis/Passionstrucht

je Kugel 3 €

mit Sekt oder Wodka aufgegossen +4 €

Crème Brûlée

Madagaskar-Vanille/Beeren/hausgemachtes Himbeersorbet/Praline

14 €

Dessert Variation „Villa Hügel“

Köstlichkeiten aus der Patisserie

15 €

Auswahl von Gebäck und Pralinen

Ideal als Begleitung zum Kaffee

12 €

Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse

Hausgemachtes Fruchtbrot/Trauben/Feigensent

13 €