

## Vorspeisen

### **Tomatenessenz**

*Gefüllte Kirschtomate/Basilikumnocken/Wurzelgemüse*

13 €

### **Gazpacho –verde-**

*Gurke/Staudensellerie/Paprika/Avocado/Garnele/Chorizo*

10 €

### **Carpaccio vom Charolais Rind**

*Lauwarmer Pfifferlinssalat/Rucola/Parmesan*

16 €

### **Hummer & Jakobsmuschel**

*Safranrisotto/Sommertrüffel/grüner Spargel*

34 €

### **Frische Austern**

*Schalotten-Vinaigrette/Chesterbrot/Zitrone*

3 Stück 11 €      6 Sttück 20 €

## *Salate*

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

Feldsalat/Mango-Chutney/Avocado

Hauptgang 22 €      Vorspeise 16 €

### **Black Tiger Garnele**

Sommersalate/Knoblauch/Kräuteroliven/getrocknete Tomaten

Hauptgang 22 €      Vorspeise 16 €

### **Gratinierter Honig-Ziegenkäse**

Sommersalate/Portweifeigen/karamellierte Nüsse

Hauptgang 20 €      Vorspeise 15 €

# Hauptspeisen

## **Karree vom Walisischen Lamm**

*(mindestens 30 Minuten Wartezeit)*

*Kräuter-Senf-Kruste/bunte Bohnen/Rosmarinkartoffeln*

35 €

## **Kalbsbäckchen**

*Selleriecreme/Holunder-Zwiebelmarmelade/junges Gemüse/Balsamicojus*

32 €

## **Rinderfilet**

*Pfifferlinge/Schnittlauch/Macairekartoffeln/Gemüse*

38 €

## **Sommertrüffel**

*Tagliatelle/Champagner-Sahnesauce/grüner Spargel/Parmesan*

26 €

## **Zander**

*Spaghetti/Basilikum/Knoblauch/Pinienkerne/Tomatenragout*

28 €

## **Wolfsbarsch – mediterran -**

*Tomate/Paprika/Zucchini/Olive/Kapern/Rosmarinkartoffeln*

25 €

## **Lachs**

*Pfifferlinge/Schnittlauch/Tagliatelle/Beilagensalat*

27 €

# Dessert

## **Sorbet**

*Zitrone/Mango/Erdbeere/Himbeere/Birne/Cassis/Passionsfrucht/Apfel*

je Kugel 3 €

mit Sekt oder Wodka aufgegossen +4 €

## **Crème Brûlée**

*Madagaskar-Vanille/Erdbeersorbet*

14 €

## **Variation „Villa Hügel“**

*Köstlichkeiten aus der Patisserie*

15 €

## **Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse**

*Hausgemachtes Fruchtebrot/Trauben/Feigensenf*

13 €