



Genussmomente . moments of enjoyment

2 Gang 44 € . 3 Gang 56 € . 4 Gang 68 € . 5 Gang 80 € . 6 Gang 92 €

Unsere Aperitif-Empfehlung . our aperitif recommendation

Crémant Bouvet Ladubay 0,1 l 7,10 €

Frischgebackene Kaninchenpastete .

Möhrchen . Estragoncrème . Feldsalat . Kartoffeldressing

pastry of rabbit . carrot . tarragon cream . lambs lettuce . potato dressing (A(W),C,G,I,J)

oder . or

Kalbstatar . Lachs gebeizt . Wachtelei . Rote Bete . Walnuss . Büffelmozzarella

veal tartare . salmon pickled . quail egg . beetroot . walnut . buffalo mozzarella

(A(W),C,D,G,H(Wa),I,J)



Brunnenkressecremesüppchen . Ravioli . Pilz . Wurzelgemüse

soup of watercress . filled pasta . mushroom . root vegetables (A(W),C,G,I)

2erlei Lamm:

Tranche vom Lammrücken . Lammragoutstrudel .

Bohnencassoulet . Knoblauchpüree

2 kinds of lamb: saddle . ragout strudel . bean cassoulet . garlic cream

(A(W),C,G,I)

oder . or



Heilbutt . Spinatkruste . Hollandaise . Champagnerkraut . Polenta gebacken



halibut . spinach crust . Hollandaise . champagne cabbage . baked polenta (A(W),C,D,G,I)



Wiesenblütenkäse . Roggenbrot . Traubensenf . Kresse

meadow flowers cheese . rye bread . grape mustard . cress (A(W,R),G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

oder . or



Crème brûlée . Schokolade weiß . Rhabarber . Granatapfel . Rahmeis

crème brûlée . white chocolate . rhubarb . pomegranate . ice cream

(C,G,H(Ma,Wa,Pi),J)

Vorspeisen . starters



Feldsalat . Kartoffeldressing . Granatapfel . Traubensenf . Focaccia 14,50 €
lamb's lettuce . potato dressing . pomegranate . grape mustard .
Focaccia bread (A(W),G,I,J)

Toppings zu unserem Feldsalat: **Aufpreis**
Additional toppings for our lamb's lettuce with extra charge
. **Ziegenkäse gebacken . Blätterteig . baked goat cheese . pastry** (A(W),C,G) **8,50 €**
. **Tranche vom Lammrücken . saddle of lamb** **20,00 €**

Rindercarpaccio . Wachtelei . Rote Bete . Walnuss . Büffelmozzarella . **25,00 €**
Rucola . Focaccia . Parmesan
beef carpaccio . quail egg . beetroot . walnut . buffalo mozzarella cheese .
rocket salad . Parmesan cheese . Focaccia bread (A(W),C,G,H(Wa),I,J)

Unsere Genussempfehlung .

our recommendation for enjoyment



Antipasti Selezione Villa Verde 25,50 €



Rindercarpaccio . Lachs gebeizt . Lammragout . Focaccia . Wachtelei .
Brunnenkresseschaum . Kalbstatar . Büffelmozzarella . Ziegenkäse .
Jakobsmuschel . Garnele . Thunfisch . Rote Bete . Walnuss
carpaccio . pickled salmon . lamb ragout . Focaccia bread . quail egg .
watercress soup . veal tartare . buffalo mozzarella cheese . goat cheese .
scallop . king prawn . tuna . beetroot . walnut (A(W),B,C,D,F,G,I,J,K,N)

Suppen . soups



Fischsüppchen Mediterana „new styled“ klein 17,50 € . groß 34,00 €
Seeteufel - Garnelenspieß . Gemüse gegrillt .
Safran . Focaccia . Dip
Mediterana fish soup . monkfish . shrimp skewer . grilled vegetables .
saffron . Focaccia bread . dip (A(W),B,C,D,G,I)



Brunnenkresseschaumsüppchen . Ravioli . Pilz . **18,50 €**
Wurzelgemüse . Focaccia
soup of watercress . filled pasta . mushroom . root vegetables .
Focaccia bread (A(W),C,G,I)

Salate . salads



**Blattsalat . Coleslaw . Tomate . Karotte . Granatapfel
Focaccia . Hummus**

13,50 €

leaf salad . coleslaw . tomato . carrot .
Focaccia bread . hummus dip (A(W),I,J)

Toppings zu unserer Salatempfehlung

Aufpreis

Additional toppings for our salad recommendation with extra charge

. **Büffelmozzarella** . buffalo mozzarella cheese (G)

9,50 €

. **4 Garnelen** . 4 king prawns (B)

12,00 €

. **6 Garnelen** . 6 king prawns (B)

18,00 €

. **4 Jakobsmuscheln** . 4 scallops (N)

16,00 €



**Thunfischfilet 150 g . Blattsalat . Granatapfel . Sojasauce .
Avocadocreme . Kartoffelscheibe . Wakamé . Focaccia**

32,00 €

150 g tuna fillet . leaf salad . pomegranate . soy sauce . avocado cream .
potato slice . Wakamé seaweed . Focaccia bread (A(W),D,F,G,I,J,K)

Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish



**Heilbutt 150 g . 150 g halibut (D)
oder . or**

24,50 €



Thunfischsteak 150 g . 150 g tuna steak (D)

24,50 €

Beilagen zur Fischwahl

Aufpreis

Optional sides with extra charge

Safran . Spinat . Spaghettini hausgemacht

12,00 €

saffron . spinach . homemade spaghettini (A(W),C,D,G,I)

Mediterranes Gemüse . Risotto

12,00 €

mediterranean vegetables . Risotto (G,I)



**Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Vielzahl von veganen Gerichten zu.
Sprechen Sie uns an!**

We are also happy to prepare vegan dishes for you. Contact us!



Risotto & Pasta . risotto rice & pasta



Risotto . Parmesan . Basilikum . Granatapfel . Kräuterseitling 21,00 €
risotto . Parmesan cheese . basil . pomegranate .
king oyster mushroom (G,I)



Spaghettini hausgemacht . Knoblauch . Olivenöl . Pesto . Parmesan gehobelt 14,50 €
homemade spaghetti . garlic . olive oil . pesto .
grated Parmesan cheese (A(W),C,G,I)

Toppings zu unserem Risotto oder unserer Pasta **Aufpreis**
Additional toppings for our risotto or spaghetti with extra charge

. **Büffelmozzarella** . buffalo mozzarella cheese (G) 9,50 €

. **4 Garnelen** . 4 king prawns (B) 12,00 €



. **6 Garnelen** . 6 king prawns (B) 18,00 €



. **Thunfischfilet 100 g** . 100 g tuna fillet (B) 16,80 €

. **4 Jakobsmuscheln** . 4 scallops (N) 16,00 €



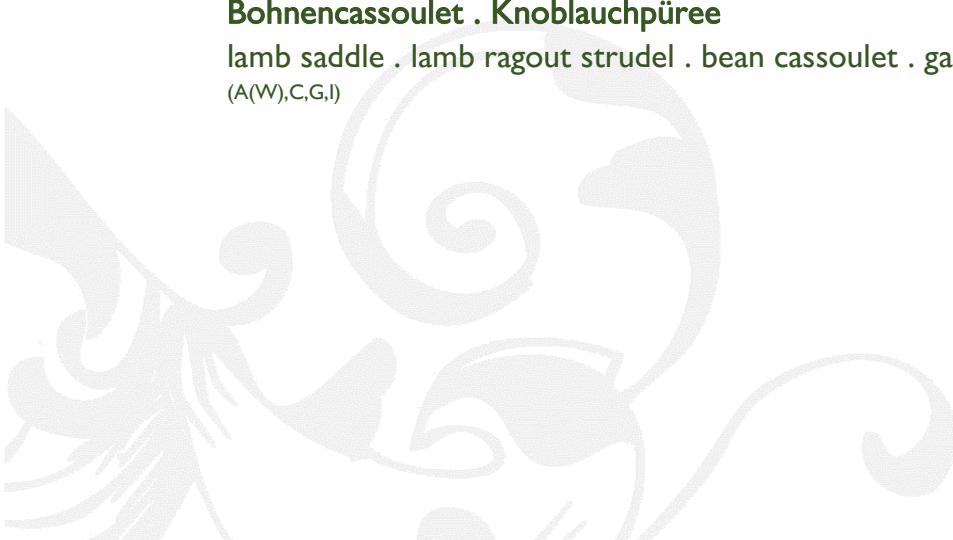
Risotto & Pasta auf Wunsch vegan möglich.
Risotto & pasta vegan possible on request.

Fleisch . meat

Rumpsteak 200 g . Gemüse mediterran . Kartoffelkuchen . Tomatenkräuterbutter 36,00 €
200 g rump steak . mediterranean vegetables .
potato cake . tomato herb butter (C,G,I)

2erlei Lamm 36,00 €

Tranche vom Lammrücken . Lammragoutsstrudel . Bohnencassoulet . Knoblauchpüree
lamb saddle . lamb ragout strudel . bean cassoulet . garlic cream
(A(W),C,G,I)



Mediterranea Klassiker . Classics



3erlei Dips 13,50 €
Olivenhummus . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot
 3 assorted dips . olive hummus . sauce aioli .
 tomato chutney . oven bread (A(W),C,G)

Harira 13,90 €
Marokkanischer Eintopf . Rindfleisch . Linse .
Kichererbse . Koriander
 Moroccan stew . beef . lentil . chick pea . coriander (I)

Tapas Teller 18,50 €

Spanischer Käse . Serranoschinken . Garnele . Thunfisch .
Pimiento . Tortilla . Chorizo . Sauce Aioli . Tomatenchutney . Ofenbrot
 assorted tapas . Spanish cheese . Serrano ham . king prawn . tuna .
 pimiento . tortilla . Chorizo sausage . sauce aioli . tomato chutney . oven bread
 (A(W),B,C,D,G,H,I,J,O)



Caesar Salat 15,00 €
Romanasalat . French Dressing . Ei . Tomate .
Parmesan gerieben . Brotcroûton
 ceasar salad . romaine lettuce . French dressing . egg . tomato .
 grated parmesan cheese . bread croûton (A(W),C,G,I,J)



Grillkartoffel . Blattsalat mariniert . Kräutercreme 13,90 €
 baked potato . marinated leaf salad . herbal curd (G,I,J)

Toppings zu unserem Caesar Salat und zur Grillkartoffel Aufpreis
 Additional toppings for our ceasar salad and baked potato
 with extra charge.

. **Feta** . feta cheese (G) 6,00 €

. **2 Ziegenfrischkäse karamellisiert** . 2 caramelized goat cheese 6,00 €

. **Hähnchenbrust** . chicken breast 8,50 €

. **4 Garnelen** . 4 king prawns (B) 12,00 €

. **6 Garnelen** . 6 king prawns (B) 18,00 €

. **Thunfischfilet 100 g** . 100 g tuna fillet (D,F,K) 16,80 €

. **Rindersteak 200 g** . 200 g beef steak 23,00 €



Süße Momente . sweet moments



Crème brûlée . Schokolade weiß . Rhabarber . Granatapfel . Rahmeis 10,50 €
crème brûlée . white chocolate . rhubarb . pomegranate . ice cream
(A(W),C,E,G,H(Pi,Wa,Ma))



Mascarponecreme . Beeren . Cantuccini . Ganache . Rahmeis 10,50 €
creamy mascarpone . berries . Cantuccini . ganache . ice cream
(A(W),C,G,H(Pi,Wa,Ma))

Von 10 bis 18 Uhr servieren wir Ihnen unseren



Mediterrana Waffeltraum . Mediterrana waffle dream (A(W),C,G) 5,00 €

Unsere Toppings zur Wahl . Our toppings with extra charge

. Sahne . whipped cream (G) 1,20 €

. Heiße Kirschen . hot sour cherries 1,50 €

. 1 Kugel Vanilleeis . vanilla ice cream (C,G) 1,90 €

Käse . cheese

Wiesenblütenkäse . Roggenbrot . Traubensenf . Kresse 10,50 €
Meadow flowers cheese . rye bread . grape mustard . cress
(A(W,R),C,G,H(Ma,Ha,Wa,Pi))

Wir schenken Ihnen eine Stunde Zeit!

Bei einem Verzehr ab 40 € pro Person in der gesamten Gastronomie verlängert sich Ihr Aufenthalt um eine Stunde (gültig für 4- und 8-Stunden-Tarif).

We're giving you one hour of your time! If you spend € 40 or more per person in the entire restaurant you will receive one hour today (valid for 4 and 8 hour tariffs).

Allergene Zuordnungsübersicht

Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl zu beachten:

Nachfolgend sind „allergene“ **Zutaten** aufgelistet, die bei empfindlichen Menschen Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. **Diese müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden**, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden sind, auch wenn es sich um die Zutat einer zusammengesetzten Zutat oder um sogenannte „carry-over-Zutaten“ aus Vorstufen oder um technologische Hilfsstoffe handelt:

- A** **Glutenhaltige Getreide** (d.h. **Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- C** **Eier** und Eierzeugnisse
- D** **Fisch** und Fischerzeugnisse
- E** **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- F** **Soja** und Sojaerzeugnisse
- G** **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** **Schalenfrüchte** (d.h. **Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I** **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- J** **Senf** und Senferzeugnisse
- K** **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- L** **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M** **Lupine**
- N** **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- O** **Farbstoffe E 100 – E 180**
- P** **Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – E 904, E 912, E 914** (gewachstes Obst)
- Q** **Süßstoffe**
- R** **Koffein**
- S** **Chinin, Chinin Salze**
- T** **Taurin**



Vegetarische Köstlichkeiten



Vegane Köstlichkeiten



Verantwortungsvolle Fisch und Meeresfrüchtezucht asc



Zertifizierte nachhaltige Fischerei MSC

allergen assignment overview

Dear guests,

we kindly ask you to consider when making your food and beverage choices:

Below is a list of "allergenic" ingredients that can trigger food allergies or intolerances in sensitive individuals. **These must be listed in the ingredient list** if they are present in a food item, even if they are an ingredient of a composite ingredient or so-called "carry-over ingredients" from previous stages or technological aids:

- A** **gluten containing cereals** (i.e. wheat (W), rye (R), barley (G), oats (H), spelt (D), kamut (K) and products made from them
- B** **crustaceans** and crustacean products
- C** **eggs** and egg products
- D** **fish** and fish products
- E** **peanuts** and peanut products
- F** **soy** and soy products
- G** **milk** and milk products (including lactose)
- H** **nuts** (i.e. almond (Ma), hazelnut (Ha), walnut (Wa), cashew nut (Ca), pecan nut (Pe), Brazil nut (Par), pistachio (Pi), macadamia nut (Mac), Queensland nut (Q) and products made from them
- I** **celery** and celery products
- J** **mustard** and mustard products
- K** **sesame seeds** and sesame seed products
- L** **sulphur dioxide** and **sulphites** at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l
- M** **lupin**
- N** **molluscs** (shellfish) and products derived from them
- O** **colorants** E 100 – E 180
- P** **surface treatment agents** E 901 – E 904, E 912, E 914 (waxed fruit)
- Q** **sweeteners**
- R** **caffeine**
- S** **quinine, quinine salts**
- T** **taurine**



vegetarian delights



vegan delights



responsible fish and seafood farming asc



certified sustainable fisheries msc