



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Schwarzwurzelsalat mit eingelegtem Trevisano ^{7,9,10} French-Dressing und Trüffelmarinade Info: Die Schwarzwurzel auch „Winterspargel“ genannt gehört zu dem Korbblütler. Viele der Pflanzenarten dieser Familie sind für ihre heilenden und geschmacklichen Qualitäten bekannt, sie sind reich an Vitamin C/B1/B2, Carotin und Kalzium. Ein sehr leicht verdauliches Gemüse und dessen Zucker auch für Diabetiker besonders geeignet ist.	EUR 18
	Superfood Salad ^{4,6,8,9,10,12} mit Buchweizen, Leinsamen, jungem Spinat, Heidelbeeren gegrillter Avocado und Leinöl Info: Auch die in Heidelbeeren reichlich enthaltenen Vitamine C und E machen die blauen Früchte zu einem echten Beauty-Food. Das Vitamin C kurbelt die Produktion von Kollagen an und polstert die Haut quasi von innen auf. Beide Vitamine zählen zudem zu den Antioxidantien, helfen freie Radikale abzufangen und stärken das Immunsystem.	EUR 16
	Geflämmter Miso Lachs ^{1,2,3,4,5,7,9,10,11,12,13} mit Rosa Ingwer, Kimchi und Sesampaste	EUR 24
—		
Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ ^{1,4,3,7,9,10} mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 20 g Caviar Adoria Royal Black und Frankfotter Grie Soß	EUR 38
	Tatar & Brot „Villa Rothschild“, Rindertatar angemacht, ^{7,9,10,14} gebräuntem Brioche ,Frankfotter Grie Soß und Wildkräuter	EUR 28
Wein dazu: EUR 9	Bodega Cota 45, UBE de uberrima, Manzanilla, Jerez/Spanien	0,11

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Getrüffeltes Selleriesüppchen ^{1,4,7,9,10} mit Perlhuhn-Praline, Selleriepüree und Bleichsellerie	EUR 18
	Essenz von Waldpilzen ^{1,4,7,9,10} mit Brät-Strudel, Pilzen und Grießklößchen	EUR 14
	Lauwarme Kalbsterrine ^{4,7,9,10} mit Frankfurter Senf. Cardoncelli-Pilze und Kapernvinaigrette	EUR 19
—		

HAUPTGANG

Health	Wintergemüse vom Markt „Villa Rothschild“ ^{7,9,10} mit Süßkartoffeln und Schnittlauch-Vinaigrette	EUR 24
	„Armer Ritter“ vom getrüffeltem Serviettenknödel ^{1,4,7,8,9,10} mit Waldpilzen, Steinpilzschaum und jungem Lauch	EUR 26
	Gegrillter Alaska-Wildlachs „Villa Rothschild“^{3,4,7,8,9,10} mit Sojasprossen, Curry-Mangold und Dim Sum Zur Welt kommt er in den kalten Seen und Flüssen von Alaska.. In diesem kristallklaren Gewässer ernährt er sich vor allem von Meeresplankton und Krill, deshalb sein markant rot gefärbtes fettarmes Fleisch, das eine Vielfalt an wertvollen Nährstoffen und Omega 3 Fettsäure aufweist. In der gesundheitsbewussten Ernährung nimmt der Rotlachs einen wichtigen Platz ein.	EUR 39
	Kross gebratenes Filet vom Zander ^{3,4,7,9,10} mit Rahmkraut, Lila Senf und Boudin Noir	EUR 36
	—	
Grill	Rosa gegrillter Neuseeland Hirschkalbsrücken ^{4,7,8,9,10} mit Kürbispüree, Rosenkohlblätter und Kartoffelgrießknödel	EUR 34
	—	
Soul	Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten^{1,4,7,9,10} mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 29
	Gegrilltes Kalbskotelette für 2 Personen ^{4,7,9,10} mit glasiertem Gemüse, Röstzwiebel-Kartoffelpüree und sautierten Pfifferlingen	p. P. EUR 34
	Gegrilltes Schwarzfederhuhn ^{7,9,10} mit cremigem Kürbisrisotto, grünem Spargel und Liebstöckeljus	EUR 28

DESSERT

Health	Kakao trifft Banane und Avocado -vegan- ⁴ Kakaocreme, Bananen-Zimtschaum, Avocadocreme	EUR 12
Soul	Vanille-Creme-brûlée-Törtchen ^{1,4,7,8} mit Puffreis und Sauerrahmeis	EUR 12
	Zitronen-Weißwein-Creme ^{1,4,7,8} mit Haselnuss und Mandarinen-Tonka-Sorbet	EUR 12
	Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet ^{1,2,7,8}	EUR 3,50
	Käse vom Brett vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen ^{4,7,8} „Selektion Villa Rothschild“ mit Chutney, Nüssen und Apfelbrot	EUR 18/24

STEAK VOM LAVAGRILL

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter	180 g / 250 g	EUR 32/38
Kalbsrücken von der Metzgerei Glasstetter	140 g	EUR 22
US Prime Entrecôte von Otto Gourmet	350 g	EUR 49
Rücken vom US Beef von Otto Gourmet	280 g	EUR 32
Rücken vom Neuseeländischen Hirschkalb	160 g	EUR 34
Brust vom Schwarzfederhuhn ⁷	150 g	EUR 26
Filet vom Flusszander vom Grill ^{3,7}	140 g	EUR 28
Alaska-Wildlachs ^{3,7}	140 g	EUR 32

BEIWERK

Sides	Gebratener Wilder Brokkoli ^{7,9,10}	EUR 5
	Parmesan-Risotto ^{7,9,10}	EUR 5
	Junger Spinat mit Schalotten ^{7,9,10}	EUR 5
	Gegrilltes Gemüse mit Basilikum und Limette ^{7,9,10}	EUR 5
	Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin ⁷	EUR 5
	Süßkartoffel Fries	EUR 5
	Gebackene Röstli Fries	EUR 5
	Mac'n' Cheese „Villa Rothschild“ mit Bio-Bergkäse ^{4,7,9,10}	EUR 6

Saucen	Sauce Béarnaise ^{1,7,9,10}	EUR 3,50
	Aufgeschlagene Frankfurter Grüne Kräuterbutter ⁷	EUR 3,50
	Prüßmanns BBQ Sauce ^{9,10}	EUR 3,50
	Schalotten-Pfefferjus ^{7,9,10}	EUR 3,50
	Trüffeljus ^{7,9,10}	EUR 5,00
	Trüffelmayonnaise ^{3,7,9,10}	EUR 4,00

Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unser geschultes Personal berät Sie gerne.