



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Superfood Salad mit Buchweizen, Leinsamen, jungem Spinat, Heidelbeeren gegrillter Avocado und Leinöl	EUR 16
	Geflämmtter Miso Lachs mit Rosa Ingwer, Kimchi und Sesampaste	EUR 24
Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 20 g Caviar Adoria Royal Black und Frankfotter Grie Soß	EUR 46
	Tatar & Brot „Villa Rothschild“, Rindertatar angemacht, gebräuntem Brioche, Frankfotter Grie Soß und Wildkräuter	EUR 28

SUPPE

Soul	Geschäumtes Süppchen vom Grießheimer Stangenspargel mit gebratener Wachtelbrust und Wiesenkerbel	EUR 16
	Essenz von Waldpilzen mit Brät-Strudel, Pilzen und Grießklößchen	EUR 14

HAUPTGANG

Health	Frühlingsgemüse vom Markt „Villa Rothschild“ mit Süßkartoffeln und Schnittlauch-Vinaigrette	EUR 24
	Gegrillter Alaska-Wildlachs „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Spinat und Dim Sum	EUR 39
	Kross gebratenes Filet vom Zander mit geröstetem Hühnerfond, Kartoffel-Gnocchi und Zucchini	EUR 34
Grill	Rosa gegrillter Lammrücken mit Auberginen-Lasagne, sizilianisches Gemüse und Pestojus	EUR 36
Soul	Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 29
	Portion Grießheimer Stangenspargel mit Kräuterflädle, neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärter Butter	EUR 24
	wahlweise mit: Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten	+ EUR 12
	Auswahl von Roh- und Kochschinken	+ EUR 8
	Gegrilltes Wildlachsfilet (100g)	+ EUR 22
	Gegrilltes Filet vom Zander (100g)	+ EUR 20

DESSERT

Health	Kakao trifft Banane und Avocado -vegan- Kakaocreme, Bananenschaum, Avocadocreme	EUR 12
Soul	Lauwarmes Schokoladenküchlein Mit Vanilleeis, marinierten Erdbeeren und Dulce	EUR 12
	Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet	EUR 3,00
	Käse vom Brett vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen „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
US Prime Entrecôte von Otto Gourmet	350 g	EUR 49
Rücken vom Lamm	160 g	EUR 34
Brust vom Schwarzfederhuhn	150 g	EUR 26
Filet vom Flusszander vom Grill	140 g	EUR 28
Alaska-Wildlachs	140 g	EUR 32

BEIWERK

Sides	Gebratener Wilder Brokkoli	EUR 5
	Parmesan-Risotto	EUR 5
	Junger Spinat mit Schalotten	EUR 5
	Gegrilltes Gemüse mit Basilikum und Limette	EUR 5
	Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin	EUR 5
	Süßkartoffel Fries	EUR 5
	Gebackene Rösti Fries	EUR 6,50
Saucen	Sauce Béarnaise	EUR 3,50
	Aufgeschlagene Cafe de Paris Butter	EUR 3,50
	Hausgemachte BBQ Sauce	EUR 3,50
	Schalotten-Pfefferjus	EUR 3,50
	Perigord-Trüffelmayonnaise	EUR 4,00

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