



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Marinierte Gartengurke mit Relish, Buttermilch und englischer Dinkel-Muffin Info: Die in der Gurke enthaltenen Vitamine haben einiges zu bieten: Die B-Vitamine stärken Haare, Haut und Nerven, Vitamin C ist gut für die Abwehrkräfte und Magnesium unterstützt ebenfalls die Nerven und die Muskeln im Körper. Außerdem sorgt Phosphor für starke Knochen und Silizium für schöne Haare und Nägel	16
	Superfood Salad 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
	Geflämmtter Miso Lachs mit Rosa Ingwer, mariniertem Fenchel und Sesampaste	EUR 24
Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 15 g Prunier Caviar Selection und Frankfotter Grie Soß	EUR 39
	Tatar & Brot „Villa Rothschild“, Rindertatar angemacht, gebräuntem Brioche ,Frankfotter Grie Soß und Wildkräuter	EUR 28
Wein dazu:	Bodega Cota 45, UBE de uberrima, Manzanilla, Jerez/Spanien	0,1l EUR 9

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Geschäumtes Süsschen vom Griesheimer Stangenspargel mit gebratener Wachtelbrust und Wiesenkerbel	EUR 16
	Essenz von Waldpilzen mit Brät-Strudel, Pilzen und Griesklößchen	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

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.

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 24€

wahlweise mit: Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten + 12€
Auswahl von Roh- und Kochschinken + 8€
Gegrilltes Wildlachsfilet (100g) + 22€
Gegrilltes Filet vom Zander (100g) + 20€

DESSERT

Health Kakao trifft Banane und Avocado **-vegan-** Kakaocreme, Bananenschaum, Avocadocreme EUR 12

Soul **Menüdessert einfügen!!!! 12 €**

Lauwarmes Schokoladenküchlein EUR 12
Mit Vanilleeis, marinierten Erdbeeren und Dulce

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet EUR 3,00

Käse vom Brett vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen EUR 18/24
„Selektion Villa Rothschild“ mit Chutney, Nüssen und Apfelbrot

STEAK VOM LAVAGRILL

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter 180 g / 250 g EUR 32/38

US Short Rib von Dan Morgan 200g EUR 22

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.