



RESTAURANT  
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	<b>Marinierte Gartengurke mit Relish, Buttermilch und englischer Dinkel-Muffin</b> 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	EUR 16
	<b>Superfood Salad</b> 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
	<b>Gegrillter Atlantik Pulpo</b> mit Spitzpaprika, Tomaten-Melonen-Vinaigrette und Fetacreme	EUR 22
—		
Soul	<b>Tatar &amp; Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 15 g Prunier Caviar Selection und Frankfotter Grie Soß</b>	EUR 39
	<b>Tatar &amp; Brot „Villa Rothschild“, Rindertatar angemacht, gebräuntem Brioche ,Frankfotter Grie Soß und Wildkräuter</b>	EUR 28
Wein dazu:	Bodega Cota 45, UBE de uberrima, Manzanilla, Jerez/Spanien 0,1l	EUR 9

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Orientalisches Gelbes Linsensüppchen mit Roter Garnele, Chutney aus bunten Tomaten und Koriander	EUR 16
	<b>Essenz von Waldpilzen mit Brät-Strudel, Pilzen und Grießklößchen</b>	EUR 14

HAUPTGANG

Health	Sommergemüse 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.

Filet vom Loup de mer  
mit Fenchel- Brandade, Bouillabaisesud und Ochsenherztomate

EUR 36

Grill Gegrillte Galizische Maishähnchenbrust  
mit süß-saurer Zwiebel, Pop-Corn-Falafel und sautierten Austernpilzen

EUR 28

Soul **Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat  
und kaltgerührten Preiselbeeren**

EUR 29

DESSERT

Health Mandelmilch Panna Cotta **-vegan-**  
mit marinierten Himbeeren, Kokoscrumble und Sorbet

EUR 12

Soul „Rothschilds Cheesecake“  
mit marinierten Beeren, Holunderblütensorbet

EUR 12

Marinierte Pfirsiche mit Rosmarin  
Saurrahmparfait und einer Frischkäsecreme

EUR 12

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet

EUR 3,50

Käse 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
Rücken vom US Beef von Otto Gourmet	280 g	EUR 32
Rib Eye von der Metzgerei Glasstetter	300 g	EUR 32
Galizische Maishähnchenbrust von Otto Gourmet	200g	EUR 22
Filet vom Loup de mer vom Grill	140 g	EUR 29

Alaska-Wildlachs	140 g	EUR 32
------------------	-------	--------

BEIWERK

Sides	Gebratener Wilder Brokkoli	EUR 5
	Bramata Polenta mit Parmesan und Limette	EUR 5
	Junger Spinat mit Schalotten	EUR 5
	Gegrilltes Gemüse mit Basilikum und Limette	EUR 5
	Gegrillter grüner Spargel	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.