



RESTAURANT  
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	<b>Rothschild's vegetarische Brotzeit</b> <b>Sauerteig, geräucherter Frischkäse und eingelegte Gemüse</b> Info: Das Sauerteig-Enzym erleichtert die Verwertung von Kalzium im Körper, wie Studien zeigen. Dieses Mineral ist für den Aufbau von Knochen und Zähnen wichtig. Sauerteig ist reich an Magnesium, Zink, Jod und vielen B-Vitaminen. Das hilft, Blutzucker und Blutfett stabil zu halten und die Abwehr zu stärken.	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>Geflämmte Gelbschwanzmakrele</b> mit Pack-Choi, eingelegter Quitte und Gewürzdashi	EUR 24
—		
Soul	<b>Tatar &amp; Brot „Villa Rothschild“</b> <b>mit Roter Bete, Trüffelcreme, pochiertem Wachtelei und Brioche</b>	EUR 24
Wein dazu:	Bodega Cota 45, UBE de uberrima, Manzanilla, Jerez/Spanien	0,1l EUR 9

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Geschäumtes Süppchen von der Süßkartoffel mit knuspriger Entenpraline, Curry Jaipur und Kokos	EUR 16
	<b>Essenz von Waldpilzen</b> <b>mit kleiner Maultasche, Pilzen und Grießklößchen</b>	EUR 16
—		

## HAUPTGANG

Health	Herbstgemüse vom Markt „Villa Rothschild“ mit Süßkartoffeln und Schnittlauch-Vinaigrette	EUR 24
	<b>Gegrillter Alaska-Wildlachs „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Spinat und Dim Sum</b> 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.	EUR 39
	Cremiges Waldpilzrisotto mit Röstzwiebelsud, jungem Lauch und Wildkräutern	EUR 24
	Gebratenes Filet vom Atlantik Steinbutt mit Blumenkohl, cremigem Eigelb und Caviar Beurre Blanc	EUR 44
Grill	Gegrillte Galizische Maishähnchenbrust mit zweierlei Kürbis, wildem Brokkoli und gebräunter Wetterauer Kartoffel	EUR 28
Soul	<b>Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren</b>	EUR 29
	Carré und BBQ Bauch vom Salzwiesenlamm mit grünen Bohnen, Taunusbirne und gerösteter Pastinake	EUR 36
DESSERT		
Health	Cremiger Kokos-Milchreis mit Taunuszwetschge und Kokos-Blaumohneis	EUR 12
	Buchweizenpfannkuchen mit marinierter Feige und karamellisierten Walnüssen	EUR 12
Soul	Karamell Crème brûlée, mit Quitte und Walnuss	EUR 12
	Sanddorn und Valrhona Jivara Schokolade mit salziger Mandel und Sorbet	EUR 14
	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 unser Klassiker vom Allgäuer Freilandrind	180 g / 250 g	EUR 32/38
Westholme Wagyu Top Butt Cap Die Hüfte der Wagyu Rinder ist wunderbar zart, mit dem sanften Geschmack des Wagyu Fleisches. Unser exklusivster Cut.	200 g	EUR 36
Rib-Eye von der Metzgerei Glasstetter Saftig und zart durchwachsen, nach bestem Metzgerhandwerk verarbeitet.	300 g	EUR 32
Ternera Gallega Flanksteak vom Kalb Die Aufzucht im Freiland verleiht diesem Steak eine weiche Textur und einen angenehm intensiven Geschmack.	250 g	EUR 28
Galizische Maishähnchenbrust von Otto Gourmet Der fein nussige Geschmack kennzeichnet dieses saftige Hähnchen, welches aus der grünsten Region Spaniens stammt.	200 g	EUR 22
Filet vom Atlantik Steinbutt Das Fleisch des Steinbutts ist weiß, fest und hat einen leicht nussigen, unverwechselbaren Geschmack.	140 g	EUR 32
Alaska-Wildlachs Das kalte und klare Wasser Alaskas beeinflusst die herausragende Fleischqualität dieser wild lebenden Lachse.	140 g	EUR 32

## BEIWERK

Sides:	Gebratener Wilder Brokkoli	EUR 5,00
	Cremiges Waldpilzrisotto	EUR 5,00
	Junger Spinat mit Schalotten	EUR 5,00
	Gegrilltes Gemüse mit Basilikum und Limette	EUR 5,00
	Gegrillter grüner Spargel	EUR 5,00
	Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin	EUR 5,00
	Rothschilds Avocado-creme mit Koriander	EUR 5,00
	Süßkartoffel Fries	EUR 5,00
	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 Trüffeljus	EUR 5,00
	Perigord-Trüffelmayonnaise	EUR 4,00

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