



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Geschmorter Radicchio und eingelegter Sellerie mit knusprigem Graubrot, Brillat Savarin und Perigord Trüffelmarinade Der Radicchio ist nicht nur reich an Vitamin K, sondern enthält auch eine hohe Konzentration an Antioxidantien. Diese Nährstoffe helfen, den Körper fit und ausgeglichen zu halten. Sie können auch dazu beitragen, das Risiko von Gesundheitszuständen wie Krebs, Diabetes, Osteoporose und Herzerkrankungen zu verringern	EUR 16
	Superfood Salad mit Buchweizen, Leinsamen, jungem Spinat, Heidelbeeren gegrillter Avocado und Leinöl 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 18
Soul	Rindertatar „Villa Rothschild“ mit Enoki-Pilzen, süß-saurem Rettich und Creme vom schwarzen Knoblauch	EUR 24
	Geflammtes Filet vom „Roten Königslachs“ mit gebackener Soft Shell Crab, Wasabi und Misogurken	EUR 28
Wein dazu:	Bodega Cota 45, UBE de uberrima, Manzanilla, Jerez/Spanien 0,1l	EUR 9

SUPPE

Soul	Geschäumtes Artischockensüppchen mit knackigem Langostino, Fenchel und Curry Jaipur	EUR 24
	Essenz von Waldpilzen mit Kräutermaultäschle, jungen Wurzeln und Grießklößchen	EUR 16

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 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, knuspriger Petersilienwurzel und Wildkräutern	EUR 24
Grill	Brust vom Galizischen Freiland Huhn mit Petersilienpüree, sautierten Austernpilzen und Pak-Choi	EUR 29
Soul	Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 29
	Gratinierter Rücken und Bäckchen vom Limousin Lamm mit Aubergine, geschmorten Kichererbsen und Spitzpaprika	EUR 38
	Gebratenes Filet vom Atlantik Steinbutt mit Ravioli von der Königskrabbe, Erbsencreme und wildem Blumenkohl	EUR 44
<h2>DESSERT</h2>		
Health	Variation von der Feige mit Himbeere, Soja und karamellisierten Nüssen	EUR 14
Soul	Heimischer Rhabarber und Erdbeeren mit Vanillecreme, Baiser und Sorbet	EUR 14
	Törtchen von der Original Beans Virunga Schokoade mit Cashewnuss, Flugmango und Kokos	EUR 16
	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 LAVASTEINGRILL

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
Garimori Iberico Bellota Karree Das Karree in Bellota Qualität hat ein nussiges Aroma, dass durch den ausreichenden Verzehr von Eicheln entsteht, die die reinrassigen Ibérico Schweine in Freilandhaltung in Spanien zu sich nehmen.	300 g	EUR 34
Galizische PIO Maishähnchenbrust 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 mit einem 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 Parmesanrisotto	EUR 5,00
	Junger Spinat mit Schalotten	EUR 5,00
	Gegrilltes Gemüse mit Basilikum und Limette	EUR 5,00
	Geschmorter Spitzpaprika mit Olive, Kapern und Kräutern	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
	Ceasar's Salat mit gedörrten Tomaten und Pecorino	EUR 5,50
Saucen:	Sauce Béarnaise	EUR 3,50
	Aufgeschlagene Café 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.