

VILLA MENU MAI

Confiertes Kaninchen mit Lavendel-Kohlrabi, Estragon, Gurkensud und weißem Spargel

EUR 25

ODER

Auf Salz gebackene Rübe mit Lavendel-Kohlrabi, Estragon,
Gurkensud und weißem Spargel

EUR 25

Geeiste Erbsensuppe mit Onsenei von der Wachtel, aufgeschlagene
Buttermilch, Frankfurter grüne Kräuter und Knäckebrot

EUR 22

Fagottini mit Taleggio auf Zwiebelcreme, geflämmte Perlzwiebeln und Sherryschaum

EUR 28

Gegrillter Saibling vom Forellengut Herzberger, Nussbutterpüree,
Apfel-Rettichsalat und Radieschen

EUR 29

ODER

Getrüffelte Mangold-Capuns mit Apfel-Rettichsalat und Radieschen

EUR 29

Auf Heu gegartes Kalbsfilet, Bundmöhren, gegrillter Spargel und Ebbelwoi-Jus

EUR 44

ODER

Auf Heu gegarter Knollensellerie, Bundmöhren, gegrillter Spargel und
vegetarischer Ebbelwoi-Jus und frischem Sommertrüffel

EUR 44

Gefüllter „Taurusstein“ mit Mispelmousse und schwarzer Erde

EUR 22

4 Gänge EUR 99

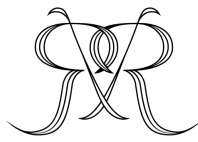
AMUSE / VSP / SUPPE / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

5 Gänge EUR 124

AMUSE / VSP / SUPPE / ZWG / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

6 Gänge EUR 149

AMUSE / VSP / SUPPE / ZWG / PASTA / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS



VORSPEISE

Gerösteter Blumenkohl, Hummus Creme, Tabouleh-Gremolata und Granatäpfel verfeinert mit Sesam-Zitronenmayonnaise	EUR 24
Tatar vom Rinderfilet mit Gyoza vom Kanadischen Hummer, eingelegten Rettich und Sesam	EUR 32

SUPPE

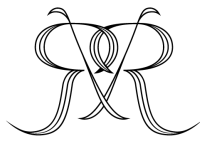
Cremige Spargelsuppe mit Bärlauch und Zuckerschotensalat	EUR 23
Geeiste Erbsensuppe mit Onsenei von der Wachtel, aufgeschlagene Buttermilch, Frankfurter grüne Kräuter und Knäckebrot	EUR 22

STEAK VOM LAVAGRILL

Rinderfilet von der Metzgerei Klein	180 g	EUR 34
unser Klassiker vom Bayrischen Freilandrind	250 g	EUR 40
Schwarzfederhuhn	220 g	EUR 31
aus Freilandhaltung, besonders zart, saftig und fettarm		
Entrecote vom US-Black Angus Rind	230 g	EUR 54
Saftig und zart durchwachsen, nach bestem Metzgerhandwerk verarbeitet.		
Ora King Lachs	170 g	EUR 38
bekannt als Wagyu des Meeres		

ZUM TEILEN ZU ZWEIT

Sanft geschmorte Kalbshaxe mit mediterranen Grillgemüse und Kartoffelpüree mit Kalamata Oliven	p. P.	EUR 42
--	-------	--------



SIDES

gebratener Römersalat mit Rauchpaprika Aioli und Sauerteig, Röstzwiebelcrunch	EUR 8
gebratene Pilze mit Pinienkernen und Petersilie	EUR 9
gebackenes Tempura Gemüse mit Miso-Sesammayonnaise	EUR 9
im Ofen gegartes Wurzelgemüse mit Petersilien-Zitronen Pesto	EUR 9
cremiges Kartoffelpüree	EUR 8
knusprige Kartoffeln mit Trüffel (chefs favorite)	EUR 9
Rösti Fries	EUR 8

SAUCEN

Sauce Béarnaise	EUR 6
Café de Paris Beurre Blanc	EUR 7
Hausgemachte Rauch-Jus	EUR 7
Pfefferrahmsauce	EUR 7
Trüffelmayonnaise	EUR 5

DESSERT

Gefüllter „Taurusstein“ mit Mispelmousse und schwarzer Erde	EUR 22
Fondant au Chocolat mit Himbeeren und Sauerrahmeis	EUR 19
Zitronentarte mit Baiser und Heidelbeereis	EUR 17
Käse vom Rheingau Affineur Waltmann „Selektion Rothschild“ mit Chutney, Nüssen und Fruchtbrot	EUR 28

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