

SHARING IS CARING & FREUDE AM TEILEN

Sauerteigbrot

hausgemachter Humus | Salzbutter

A, C, F, G, M, N, O

EUR 7.00

Wildkräuter-Gartensalat

Escabeche Gemüse | Golden Delicious Apfelvinaigrette von Gegenbauer Essig

E, F, H, L, M, N, O

EUR 16.00

Artischocke „Camus de Bretagne“

im Ganzen „in zwei Gängen serviert“

E, H, N, O

EUR 24.00

Blumenkohl „gegrillt“

Datteln | Pistazien | getrocknete Trauben

E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 22.00 | EUR 28.00

Tomahawk Steak vom Grill für 2 Personen

Wilder Brokkoli | Eiszapfen | Kräutersalat

G, H, L, M, N, O

EUR 59.00 pro Person

AUSTERN

R

Utah Beach Auster Nr.3

je Stück EUR 7.50

Französische Gillardeau Auster Nr.3

je Stück EUR 7.50

je 2 Stück Utah Beach Auster Nr.3 & Französische Gillardeau Auster Nr.3

EUR 26.00

KALTE & WARME VORSPEISEN

Gemüsegarten

Süßkartoffelcreme | gepickeltes Gemüse | Rote Beete

C, F, G, M, O

EUR 28.00

Tatar von der Gambero Rosso Garnele

Petersilie | Wassermelonenrettich | Beurre Blanc Eis

A, B, C, E, F, H, L, M, N

EUR 32.00

Gebeizter Kalbsrücken

Blumenkohl | Pilze | Kräutercroutons

A, C, G, L, M, O

EUR 32.00

Zitronengras- Currysuppe

Ananas Mango Salsa | Jakobsmuschel

G, O, R

EUR 18.00

Kürbiscremesuppe

Kürbis Chutney | Kürbiskernöl | Garnelensandwich

A, B, C, D, G, L, O

EUR 18.00

Französische Entenstopfleber „gebraten“

geschmorte Aprikosen | Lavendel | Gewürz-Brioche

A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 32.00

FISCH & FLEISCH

Label Rouge Lachs konfiert

Blutorange | Zitrusaromen | Karotte

D, G, L, O

EUR 45.00 | EUR 26.00

Gelbflossenmakrele

Kalamansi | Passionsfruchtsauce | Ringelbeete | Miso Kokos

D, F, G, M, O

EUR 48.00 | EUR 28.00

Black Angus Filet „1953“

Rote & gelbe Beete | Petersilienwurzel | Ochsenmark

G, H, L, M, N, O

EUR 59.00

Lammrücken aus „Neuseeland“

Bohnen Casoulet | Polentaschnitte | Ofentomate | schwarzer Knoblauch

G, L, O

EUR 48.00

BEILAGEN

je EUR 5.50

Kartoffelpüree „Façon Joel Robuchon“

Annabell Kartoffel | Butter

G

La Ratte Kartoffel „gebacken“

in Café de Paris Butter glasiert

G, L, M, O

Cremige Risina-Bohnen

Tomate | geräucherte Paprika | Schnittlauch

E, F, G, H, N, O

Auberginen Kompott

Erdnuss | Frühlinglauch | Koriander

E, F, H, L, M, N, O



Dessert / *Desserts*

Zweierlei von der Schokolade
Salzcrumble | Orange | Kaffeeeis

Two kinds of chocolate
Salted crumble / Orange /
Coffee ice cream

A, C, G, H, O

EUR 18.00

Baba au Rhum

Gegrillte Ananas | Vanillesahne | Exotic Sorbet

Baba au Rhum
Grilled pineapple / Vanilla cream / Exotic sorbet

A, C, G, O

EUR 18.00



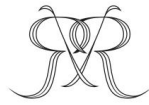
Käse / *Cheese*

Französische Auswahl an Rohmilchkäse
Trauben | Früchtebrot | Feigen Chutney

French selection of raw milk cheeses
Grapes / Fruit bread / Figs chutney

A, E, G, H, N, O

EUR 28.00



Bitte beachten Sie die Zutaten, welche Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:

Please note the ingredients that may cause allergies and intolerances:

- A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Cereals containing gluten and products thereof
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Crustaceans and products thereof
- C - Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- Eggs of all poultry and bird species
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fish and products thereof
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Peanuts and products thereof
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soybeans and products thereof
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milk and products thereof
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nuts and products thereof
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Celery and products thereof
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mustard and products thereof
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesame seeds and products thereof
- O - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration
von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
*- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations
of more than 10mg/l or 10 mg/l as total SO₂ present*
- P - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine and products thereof
- R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Molluscs and products thereof

* Bitte erfragen Sie die Zutaten / * *Please ask for the ingredients*

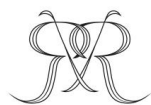


Dessert & Käse

Desserts & Cheese

Grill & Health

Villa Rothschild



SHARING IS CARING

Sourdough bread

Homemade humus | salted butter

A, C, F, G, M, N, O

EUR 7.00

Wild herb garden salad

Escabeche vegetables | golden delicious apple vinaigrette from Gegenbauer vinegar

E, F, H, L, M, N, O

EUR 16.00

Artichoke „Camus de Bretagne“

served “in two courses”

E, H, N, O

EUR 24.00

“grilled” Cauliflower

Dates | Pistachios | Raisins

E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 22.00 | EUR 28.00

Tomahawk steak for Two

Wild broccoli | Icicle radish | Herb salad

G, H, L, M, N, O

EUR 59.00 per person

Oyster

Utah Beach Oyster Nr.3

EUR 7.50 per piece

French Gillardeau Oyster Nr.3

EUR 7.50 per piece

2 pieces each Utah Beach Oyster Nr.3 & French Gillardeau Oyster Nr.3

EUR 26.00

COLD & WARM STARTERS

Vegetable garden

Sweet potato cream | Pickled vegetables | beetroot

C, F, G, M, O

EUR 28.00

Gambero Rosso prawn tartare

Parsley | Watermelon radish | Beurre blanc ice cream

A, B, C, E, F, H, L, M, N

EUR 32.00

Cured veal loin

Cauliflower | Mushrooms | Herb croutons

A, C, G, L, M, O

EUR 32.00

Lemongrass- Curry soup

Pineapple Mango Salsa | Scallops

G, O, R

EUR 18.00

Pumpkin cream soup

Pumpkin chutney | Pumpkin oil | Prawn sandwich

A, C, D, G, L, O

EUR 18.00

French duck foie gras “fried”

braised apricots | lavender | spiced brioche

A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 32.00

FISH & MEAT

Label Rouge salmon confit

Blood orange | Citrus flavors | Carrot

D, G, L, O

EUR 45.00 | EUR 26.00

Yellowfin mackerel

Kalamansi | Passion fruit sauce | Candy cane beet | Miso coconut

D, F, G, M, O

EUR 48.00 | EUR 28.00

Black Angus tenderloin „1953“

Red & yellow beets | Parsley root | Ox marrow

G, H, L, M, N, O

EUR 59.00

Lamb Loin from “New Zealand”

Bean Casoulet | Polenta slice | Oven tomatoes | Black garlic

G, L, O

EUR 48.00

SIDES

each EUR 5.50

Mashed potatoes “Façon Joel Robuchon”

Annabell potatoes | Butter

G

Baked La Ratte potatoes

Glaced in Café de Paris butter

G, L, M, O

Creamy Risina beans

Tomato | Smoked pepper | Chives

E, F, G, H, N, O

Eggplant compote

Peanut | Spring onion | Coriander

E, F, H, L, M, N, O