



## 12. und 13. April | Unser Ostermenü

Wildkräuter-Blattsalate mit Rote Beete, Kartoffelstroh  
und wachweichem Trüffel

~

Apfel-Sellerie-Cappuccino,  
dazu Ravioli mit auf Buchenholz geräuchertem Wildlachs

~

Rosa gebratener Salzwiesenlammrücken mit Kirschtomaten-Jungerbsenragout  
und Safran-Polenta à la Genovese Style

oder

Auf der Haut butterzart gebratenes Eismeer-Saiblingsfilet  
auf Fenchel-Orangensalat und Topinamburpüree

oder

Am Stück rosa gebratenes Golden Label US Roastbeef  
mit Spargel-Chorizo-Bratkartoffelgröstel

oder

Vegan/Vegetarische: getrüffeltes Erbsenpüree  
mit sautierten Austernpilzen und Brunnenkresse

~

Himbeer-Rhabarberkompott  
mit Lavendel-Sauerrahm-Eis und Mandelhippe

4-Gang-Menü 68,80

Kindermenü  
Hühner-Consommé  
mit Gemüse & Nudeln  
Putenschnitzel  
Erbsen-Karottengemüse  
und Kartoffelpüree  
Himbeerkompott mit  
Vanilleeis  
23,80

*Bitte reservieren Sie telefonisch oder per E-Mail*

0611 - 23 86 228 | [willkommen@villaimtal.de](mailto:willkommen@villaimtal.de)