



# Unsere Menüempfehlungen

## Menü 1

Marinierter Spargel mit sonnengetrockneten Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto sowie Rote-Beete-Coulis

Rosa gegrillte Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelragoût, Kartoffelstampf und gebratenem Spargel

Tarte Tatin vom Pink Lady Apfel mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 56,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 23,80 p.P.*

## Menü 2

Unser Spargel-Sellerie-Süppchen mit Trüffel-Kartoffelravioli

Hausgemachte Petersilienwurzel-Ravioli  
mit Basilikum-Tomaten-Pinienkerncoulis und weißem Petersilienschaum

Eine Portion Griesheimer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Quarkmousse mit Rhabarber-Himbeere,  
Sauerrahm-Limoneneis und Baiser

€ 64,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 29,80 p.P.*

### Haben Sie Etwas zu feiern?

Lassen Sie sich von unserem Team der Villa im Tal verwöhnen und genießen Sie Ihr Fest hier in unseren Räumlichkeiten oder an einem von Ihnen gewählten Ort. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Betriebsfeier, wir sind gerne für Sie da!



## Vorspeisen | Starters

Kirschtomaten-Focaccia-Brotsalat mit gebrochenem gereiften Parmesan, Guacamole und krossen Chorizoscheiben

*Cherry Tomato Bread Salad with Shaved Aged Parmesan, Guacamole and Crisp Chorizo Slices*

16,80 <sup>1,7,10</sup>

Marinierter Spargel mit sonnengetrockneten Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Rote Beete-Coulis

*Marinated Asparagus with Sundried Tomatos, Buffalo Mozzarella, Basil Pesto & Beetroot Coulis*

15,80 <sup>7,8,10</sup>

Frühlingskräuter-Blattsalat mit Artischocken, Cipolline und karamellisierten Nüssen

*Spring Herbs & Leafy Salad with Artichokes, Cipollini Onions and Caramelized Nuts*

11,80 <sup>1,8,9,10</sup>

Surf & Turf

US Prime Beeftatar und Tempura-Garnele mit Tomaten-Marmelade, gebackenem Eigelb und Krustentier-Mayonnaise

*Surf & Turf*

*US Prime Beef Tatar & Tempura Prawn with Tomato Marmalade, Baked yolk and Shellfish Mayonnaise*

Vorspeise | Starter 19,80

Hauptgericht | Main Course 37,80 <sup>1,2,3,10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Cappuccino vom jungen Bärlauch mit Oliven-Ciabatta-Croûtons

*Wild Garlic Soup with Olives & Ciabatta Croûtons*

9,80<sup>1,7</sup>

Unser Spargel-Sellerie-Süppchen mit Trüffel-Kartoffelravioli

*Asparagus & Celery Soup with Truffle & Potato Ravioli*

13,80<sup>1,3,7,9</sup>

Hausgemachte Petersilienwurzel-Ravioli

mit Basilikum-Tomaten-Pinienkerncoulis und weißem Petersilienschaum

*Homemade Parsley Root Ravioli*

*with Basil-Tomato-Pine Nut Sauce and White Parsley Froth*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 26,80<sup>1,3,7</sup>

## Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Leicht getrüffeltes Spargelrisotto vom weißen und grünen Spargel

(auch Vegan ohne Parmesankäse erhältlich)

*Lightly Truffled Asparagus Risotto of White & Green Asparagus*

*(also Vegan - without Parmesan Cheese possible)*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 25,80<sup>7,8</sup>

Hausgemachte Gnocchi mit gebratenem Spargel, Rucola und gehobeltem Parmesan

*Homemade Gnocchi with Grilled Asparagus, Rucola & Shaved Parmesan*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 26,80<sup>1,6,7,8</sup>



## Spargel | Asparagus

Eine Portion Griesheimer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

*Portion of Griesheim Asparagus with New Potatoes  
and Melted Butter or Hollandaise Sauce*

19,80<sup>3, 7, 12</sup>

### **wahlweise**

#### ***optionally served with***

mit Scheiben von Gewürz-Kräuter-Kochschinken aus dem Piemont  
*with slices of Savoury Ham from Piedmont*

8,80<sup>12</sup>

mit San Daniele Gran Reserve-Schinken

*with San Daniele Gran Reserve Ham*

9,80<sup>12</sup>

mit kleinem Wiener Schnitzer'l aus dem Linumer-Kalbsrücken

*with Small Wiener Schnitzel*

11,80<sup>1, 3</sup>

mit kleinem, in Aromabutter gebratenem Bachsaibling

*with Small River Char grilled in Aroma Butter*

12,80<sup>4</sup>

mit kleinem, gegrillten US Golden Prime Sirloinsteak

*with Small US Golden Prime Sirloin Steak*

17,80<sup>7</sup>



## Hauptgang | Main Course

Gegrillter Red Snapper mit Tomaten-Honig, Frühlingsgemüse  
und Basilikum-Gnocchi

*Grilled Red Snapper with Tomato & Honey, Spring Vegetables and Basil Gnocchi*

34,80 <sup>1, 3, 4, 9</sup>

In Aromabutter gebratenes Eismeer-Saiblingsfilet  
auf Spargel-Erbсен-Limonenrisotto

*Arctic Ocean Char grilled in Aroma Butter  
on a Bed of Asparagus, Pea & Lemon Risotto*

29,80 <sup>4, 7</sup>

Unser Wiener Schnitzer'l vom Piemonteser Kalbsrücken  
mit hausgemachten Limonen-Petersilien-Pommes  
und Caesar Salad

*Our Veal Wiener Schnitzel from Piedmont with Lemon & Parsley Fries  
and Ceasar Salad*

26,80 <sup>1, 3, 4, 10</sup>

Rosa gegrillte Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelragoût, Kartoffelstampf  
und gebratenem Spargel

*Pink Grilled Calf's Liver with Apple & Onion Ragout, Potato Purée  
and Grilled Asparagus*

27,80 <sup>7</sup>

US Prime Roastbeef mit Petersilienwurzelpüree, Portwein-Schalottenmarmelade  
und Teriyaki-Shiitakepilzen

*US Prime Roastbeef with Parsley Root Purée, Port Wine & Shallot Marmalade  
and Teriyaki Shiitake Mushrooms*

38,80 <sup>6, 7, 9</sup>



## Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel:

Himbeere, Mango, Passionsfrucht, Erdbeere und Ananas-Thai-Basilikum

*Homemade Sorbets by the Scoop:*

*Raspberry, Mango, Passionfruit, Strawberry, Pineapple & Thai-Basil*

3,80<sup>1a</sup>

Hausgemachte Eiscreme pro Kugel:

Tahiti Vanille, Schokolade-Thai Chili, Walnussrahmeis, Rote Grütze-Sauerrahm

*Homemade Icecream by the Scoop:*

*Tahiti Vanilla, Chocolate with Thai Chili, Walnut, Red Fruit & Sourcream*

3,80<sup>3,7,8</sup>

Tarte Tatin vom Pink Lady Apfel mit hausgemachtem Vanilleeis

*Tarte Tatin of Pink Lady Apple with Homemade Vanilla Icecream*

13,80<sup>1,3,7</sup>

Quarkmousse mit Rhabarber-Himbeere, Sauerrahm-Limoneneis und Baiser

*Quark Mousse with Rhubarb & Raspberry, Sourcream & Lemon Icecream and Meringue*

12,80<sup>3,7</sup>

Crêpe Suzette mit Orangenfilets & Orangenesten karamellisiert

und mit Gran Marnier flambiert, dazu hausgemachtes Vanilleeis

*Crêpe Suzette caramelized with Sugar, Orange Filet & Orange Zest,*

*flambéed with Gran Marnier and served with Homemade Vanilla Icecream*

14,80 p.P.<sup>1,3,7e</sup>

wird ab 2 Personen zubereitet

*Preperation for a minimum of two people*

Käsevariation von der Wiesbadener Bergkäse Station,

Bio-zertifiziert, Weichkäse aus Wangen im Allgäu, Blauschimmelkäse,

18 Monate gereifter Bergkäse, sowie weitere Weichkäsesorten

*Cheese Variation from Wiesbaden's Mountain Cheese Station,*

*Organically Certified Soft Cheeses, Blue Cheese, Mountain Cheese Aged 18 months,*

*as well as various other Soft Cheeses*

13,80<sup>7,8,10</sup>



## Allergien & Unverträglichkeiten

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide | 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Paranüsse) |
| 2 - Krebstiere              | 9 - Sellerie   |
| 3 - Eier                    | 10 - Senf  |
| 4 - Fische                  | 11 - Sesamsamen  |
| 5 - Erdnüsse                | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite   |
| 6 - Sojabohnen              | 13 - Lupinen   |
| 7 - Milch                   | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)  |

## Zusatzstoffe

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| a - Farbstoff            | f - geschwärzt    |
| b - Konservierungsstoff  | g - Phosphate     |
| c - Antioxidationsmittel | h - Süßungsmittel |
| d - geschwefelt          |                   |
| e - Geschmacksverstärker |                   |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.



Alle Preise sind inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen.