



# Unsere Menüempfehlungen

## Menü 1

Frühlingssalat mit verschiedenen Blattsalaten,  
sonnengetrockneten Tomaten, Spargel, Avocado  
und karamellisierten Nüssen

Eine Portion Griesheimer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und gekochtem italienischen Rosmarin-Schinken

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr  
mit Waldbeerenröster und hausgemachtem Tahiti Vanilleeis

€ 52,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung á € 22,80 p.P.*

## Menü 2

„Young Koumg“  
Mango-Curry-Zitronengrassüppchen  
mit gegrillter Wildwasser-Garnele

Gegrillter Loup de mer  
auf Petersilienwurzelpüree, Erbsen und Kamille

In Portwein geschmortes Ochsenbacker'l  
mit gebratenem Spargel und Salbei-Gnocchi

New York Cheesecake mit Rote Grütze-Sauerrahmeis

€ 63,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung á € 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

Frühlingsalat mit verschiedenen Blattsalaten, sonnengetrockneten Tomaten, Spargel, Avocado und karamellisierten Nüssen

*Leafy Spring Salad with Sundried Tomatoes, Asparagus, Avocado and Caramelized Nuts*

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

Marinierter Spargel mit Rucola-Pesto, Himbeeren und zwei gegrillten argentinischen Wildgarnelen

*Marinated Asparagus with Rucola Pesto, Raspberries and 2 Argentinian White Water Prawns*

17,80<sup>2, 10</sup>

Ziegenfrischkäse mit Mango-Koriander-Chutney und hausgemachtem Früchte-Nussbrot

*Goat Cheese with Mango-Coriander Chutney served with Homemade Fruit & Nut Bread*

16,80<sup>1, 3, 7, 8, 10</sup>

Fein angemachtes Tatar vom US Gold Label Greater Omaha Roastbeef mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Sardellen, gestoßenem Pfeffer und Dijon-Senf, dazu getrüffeltes Rührei und Bratkartoffeln

*Finely Marinated Tatar from US Gold Label Greater Omaha Roastbeef with Sundried Tomatoes, Capers, Anchovies, Crushed Pepper and Dijon Mustard, served with Truffled Scrambled Eggs and Roast Potatoes*

Vorspeise 100g Tatar | Starter 100g Tatar 18,80

Hauptgericht 220g Tatar | Main Course 220g Tatar 32,80<sup>3, 9, 10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Unser Spargelrahmsüppchen mit Parmaschinken Chip

*Creamy Asparagus Soup with "Parma" Ham Chip*

12,80<sup>1,7,12</sup>

„Young Koumg“ Mango-Curry-Zitronengrassüppchen  
mit gegrillter Wildwasser-Garnele

*"Young Koumg" Mango & Lemongrass Soup  
with a Grilled White Water Prawn*

13,80<sup>2,7,9</sup>

Kräftige Rinderconsommé mit Madeira aromatisiertes Wurzelgemüse  
und getrüffeltem Grießnockerl

*Beef Consommé with Root Vegetables flavoured with Madera  
and served with Truffled Semolina Dumplings*

12,80<sup>1,3</sup>

Gegrillter Loup de mer auf Petersilienwurzelpüree, Erbsen und Kamille

*Grilled Sea Bass on a Bed of Parsley Root Purée, Peas and Chamomile*

18,80<sup>4,7,8,9</sup>

## Vegetarisch | Vegetarian

Trüffeltortelloni in Alba-Trüffelschaum mit gehobeltem Trüffel

*Truffle Tortelloni in Alba-Truffle Froth with Grated Truffle*

Vorspeise | *Starter* 16,80

Hauptgericht | *Main Course* 28,80<sup>1,3,7,8</sup>

Zucchini gefüllt mit provenzalischem Gemüse Ratatouille  
und Tomaten-Kräuter-Pesto

*Zucchini stuffed with Provincial Ratatouille Vegetables*

Vorspeise | *Starter* 14,80

Hauptgericht | *Main Course* 21,80<sup>8,9</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 gekochtem italienischen Rosmarin-Schinken

*with Cooked Italian Rosemary Ham*

9,80<sup>12</sup>

mit San Daniele Gran Reserve-Schinken

*with San Daniele Gran Reserve Ham*

11,80<sup>12</sup>

mit kleinem Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken

*with Small Wiener Schnitzel*

12,80<sup>1, 3</sup>

mit kleinem Loup de Mer

*with Small Sea Bass*

14,80<sup>4</sup>

mit kleinem Yellow Fin Tuna

*with Small Yellow Fin Tuna*

15,80<sup>4</sup>

mit kleinem Greater Omaha US Sirloinsteak

*with Small Greater Omaha US Sirloin Steak*

16,80<sup>7</sup>



## Hauptgang | Main Course

Unser Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken  
mit reschen Spargel-Kartoffelgröst'l  
und Rahmgurken-Rettich-Radieschensalat  
*Our Veal Wiener Schnitzel with Pan fried Asparagus & Potatoes  
and Creamy Cucumber & Radish Salad*  
27,80 <sup>1, 3, 7, 10</sup>

In Portwein geschmortes Ochsenbacker'l  
mit gebratenem Spargel und Salbei-Gnocchi  
*Cheek of Ox stewed in Port Wine  
with grilled Asparagus and Sage Gnocchi*  
26,80 <sup>1, 3, 7</sup>

Rosa gegrilltes US Gold Label Greater Omaha Roastbeef  
mit getrüffeltem Parmesan-Kartoffelpommes und New York Style Ceasar Salad  
*Pink Roasted US Gold Label Greater Omaha Roast Beef  
with Truffled Parmesan Fries and New York Style Ceasar Salad*  
37,80 <sup>1, 3, 7, 10</sup>

Rosa gebratener Neuseeland Lammrücken  
mit Paradeiser-Kenjabohnen und Petersilien-Walnuss-Pesto  
*Pink Grilled New Zealand Rack of Lamb  
with Tomato & Bean Vegetables and Parsley & Walnut Pesto*  
34,80 <sup>8</sup>

Anglaise gegrillter Yellow Fin Tuna  
auf mediterranem Gemüse und Spicy Tomaten-Marmelade  
*Tuna on a Bed of Mediterranean Vegetables with Spicy Tomato Marmelade*  
29,80 <sup>4, 8, 9</sup>

Gegrillter Loup de mer auf leicht getrüffeltem Spargelrisotto  
und Alba Trüffel-Weißweinschaum  
*Grilled Sea Bass on a Bed of lightly Truffled Asparagus Risotto  
in Alba-Truffle & White Wine Froth*  
32,80 <sup>1, 4, 7</sup>



## Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel:

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

*Homemade Sorbets by the Scoop:*

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

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

Hausgemachte Eiscreme pro Kugel:

Tahiti Vanille, Schokolade-Thai Chili, Walnusssrahmeis, 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>

Unser warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr mit Waldbeerenröster und hausgemachtem Tahiti Vanilleeis

*Our Warm Chocolate Cake, fresh from the Oven,*

*with Wild Berry Compote and Homemade Tahiti Vanilla Icecream*

13,80<sup>1,3,7,8</sup>

New York Cheesecake mit Rote Grütze-Sauerrahmeis

*New York Cheesecake with Red Berry Compote & Sourcream Icecream*

9,80<sup>1a,3,7,8</sup>

Bûche von der Valrhona Schokolade

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Rhabarber-Sauerrahmeis

*Valrhona Chocolate Log*

*with Strawberry-Rhubarb Compote and Rhubarb Sourcream Icecream*

12,80<sup>1,3,7,8</sup>

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, Kaschunüsse, 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 Kureck Floristik gestaltet.



Alle Preise inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen.