



Unsere Menüempfehlungen

Menü 1

Wassermelone mit persischer Minze, Fetakäse, Kokosraspeln
und geröstetem Fladenbrot

Unser Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken
mit Pfifferlings-Kartoffelgröst'l und Paradeiser-Gurken-Salat

Orangen-Papaya-Salat
mit weißem Schokoladenmousse und Passionsfruchtsorbet

€ 56,80 p.P.

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

Menü 2

Kaltschale von Jolly Zerbinati Melonen
mit Chili, Koriander und argentinischer Wildgarnele

Trüffeltortelloni in Alba-Trüffelschaum mit gehobeltem Sommer-Trüffel

In Aromabutter gebratener Loup de mer
auf Caponata-Graupen-Risotto und Orangen-Fenchelsalat

Sorbetvariation

€ 64,80 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

Sommersalat mit verschiedenen Blattsalaten, Artischocken,
Cipollini und karamellisierten Nüssen

Leafy Summer Salad with Artichokes, Cipollini Onions and Caramellized Nuts

9,80^{8,10}

Wassermelone mit persischer Minze, Fetakäse, Kokosraspeln
und geröstetem Fladenbrot

Water Melon with Persian Mint, Feta Cheese, Coconut Flakes and Toasted Flatbread

15,80^{1,3,7}

Gebratener mariniertes Felsenoktopus
mit Kirsch-Tomatenragout und mediterranem Rucolasalat

*Marinated and Roasted Rock Octopus with Cherry Tomato Confit
and Mediterranean Rucola Salad*

17,80^{10,14}

Provenzialisches Brotsalat mit Avocado, Tomaten, Oliven,
Basilikum und Büffel-Mozzarella

*Provence-Style Bread Salad with Avocado, Tomatoes, Olives,
Basil and Buffalo Mozzarella*

15,80^{1d,3,7,10}

Fein angemachtes Tatar vom Shorthorn Galloway Rind "Cipriani-Style"
mit Tomaten, Schalotten, Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen
und gebratenen Pfifferlingen

*Finely Marinated Tatar from Short Horn Galloway Beef "Cipriani Style",
with Shallots, Rucola, Parmesan, Roasted Pinenuts and Grilled Chanterelle Mushrooms*

Vorspeise 100g Tatar | Starter 100g Tatar 17,80

Hauptgericht 220g Tatar | Main Course 220g Tatar 29,80^{1,3,8,10}



Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Kaltschale von Jolly Zerbinati Melonen
mit Chili, Koriander und argentinischer Wildgarnele

*Chilled Jolly Zerbinati Melon Soup
with Chili, Coriander and Argentinian Wild Prawns*
15,80²

„Young Koumg“ - Mango-Curry-Zitronengrassüppchen
mit indischem Gewürzpapadum

*„Young Koumg“ - Mango & Lemongrass Soup
with Spicy Indian Papadum*
13,80^{1, 6, 7, 9}

Pfifferlings-Rahmsüppchen mit gebratenem Wachtelspießchen

Creamy Chanterelle Mushroom Soup with Quail on a Stick
14,80^{1, 7}

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Erbsen-Minz-Püree und Trüffelschaum

Grilled Sea Scallops on a Bed of Pea & Mint Purée with Truffle Froth

Vorspeise | *Starter* 18,80

Hauptgericht | *Main Course* 29,80^{7, 14}

Vegetarisch | Vegetarian

Pfifferlingsrisotto mit sautierten Pfifferlingen und Frühlingszwiebel

Chanterelle Mushroom Risotto with Sautéed Chanterelles and Spring Onions

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 25,80⁷

Trüffeltortelloni in Alba-Trüffelschaum mit gehobeltem Sommer-Trüffel

Truffle Tortelloni in Alba Truffle Froth with Grated Summer Truffle

Vorspeise | *Starter* 18,80

Hauptgericht | *Main Course* 29,80^{1, 3, 7, 8}



Hauptgang | Main Course

Anglaise kurz gegrillter Yellow Fin Tuna
auf Avocado-Tomaten-Schmelz und Salbei-Gnocchi

Anglaise Grilled Yellow Fin Tuna with Avocado & Tomato Cream and Sage Gnocchi

29,80 ^{1d, 3, 4, 7}

In Aromabutter gebratener Loup de mer
auf Caponata-Graupen-Risotto und Orangen-Fenchelsalat

Sea Bass Grilled in Aroma Butter

on a Bed of Barley-Caponata Risotto with an Orange & Fennel Salad

28,80 ^{1, 4, 7}



Hauptgang | Main Course

Unser Wiener Schnitzer'l vom Wiesenkalbsrücken
mit Pfifferlings-Kartoffelgröst'l und Paradeiser-Gurken-Salat
*Our Veal Wiener Schnitzel with Pan-Fried Chanterelle Mushrooms & Potatoes
with a Tomato & Cucumber Salad*
27,80 ^{1, 3, 10}

Rosa gebratener Neuseeland Lammrücken
mit mediterranem Grillgemüse und Petersilien-Walnuss-Pesto
*Pink Grilled New Zealand Rack of Lamb
with Mediterranean Grilled Vegetables and Parsley-Walnut Pesto*
32,80 ^{1, 8}

“Surf & Turf“
Rosa gegrilltes US Gold Label Greater Omaha Roastbeef
mit gegrillten argentinischen Wildgarnelen
und getrüffeltem Parmesan-Kartoffelpommes mit New York Style Caesar Salad
*Pink Roasted US Gold Label Greater Omaha Roast Beef
with Grilled Argentinian Wild Prawns, Truffled Parmesan Fries
and New York Style Caesar Salad*
39,80 ^{1, 2, 3, 4, 8, 10}



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^{1a}

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^{3, 7, 8}

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^{1, 3, 7, 8}

Bûche von der Valrhona Schokolade

mit Erdbeer-Kompott und Sauerrahmeis

Valrhona Chocolate Log

with Strawberry-Rhubarb Compote and Rhubarb Sourcream Icecream

13,80^{1, 3, 7, 8}

Orangen-Papaya-Salat mit weißem Schokoladenmousse und Passionsfruchtsorbet

Orange & Papaya Salad with White Mousse au Chocolat and Passionfruit Sorbet

13,80^{1, 3, 7, 8}

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^{7, 8, 10}