



Unsere Menüempfehlungen | *Our Menu Suggestions*

Menü 1

Frühlingsalat mit verschiedenen Blattsalaten, sonnengetrockneten Tomaten,
Avocado, Cipollini, karamellisierten Nüssen und Spargel
*Leafy Spring Salad with Sundried Tomatoes, Avocado, Cipollini Onions,
Caramellized Nuts and Asparagus*

Sellerie-Spargelschaumsüppchen mit Bärlauch-Croûtons
Creamy Celery & Asparagus Soup with Wild Garlic Croûtons

Wiener Schnitzerl oder Cordon Bleu vom Piemonteser Kalbsrücken
mit glacierten Spargel-Kartoffelgrörtl
und Rahmgurken-Rettich-Radieschensalat
*Veal Wiener Schnitzel or Cordon Bleu with Pan-fried Asparagus & Potatoes
and Creamy Cucumber & Radish Salad*

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Sauerrahmeis
Strawberry-Rhubarb Compote with Sourcream Icecream

€ 58,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 34,80 pro Person
We will be glad to select a wine accompaniment to match your meal, € 34,80 per person

Haben Sie etwas zu Feiern oder planen Sie eine Veranstaltung?

Die Villa im Tal ist eine vielseitige Event-Location,
sowohl für Tagungen und Firmenevents als auch für private Feiern.

Sprechen Sie uns an - unser Team begleitet Ihre Veranstaltung von Anfang an.



Menü 2

**Marinierter Curry-Linsen-Salat mit sardischem Ziegenkäse
und zwei gegrillten argentinischen Rotschwanz-Wildgarnelen**
*Marinated Curry & Lentil Salad with Sardinian Goat Cheese
and two Argentinian Red Tail Wild Prawns*

**Gegrillte südfranzösische Barbarie-Entenbrust
auf Risotto von weißem und grünen Spargel mit kross gebratener Chorizo**
*Grilled French Barbarie Duck Breast
on a Bed of Green & White Asparagus Risotto with Crisp Chorizo*

**N.Y. Cheesecake mit Valrhona Mousse au chocolat
und hausgemachtem Passionsfruchtsorbet**
*N.Y. Cheese Cake with Valrhona Mousse au chococlat
and Homemade Passionfruit Sorbet*

€ 62,80

Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 28,80 pro Person
We will be glad to select a wine accompaniment to match your meal, € 28,80 per person



Vorspeisen | Starters

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

Leafy Spring Salad with Avocado, Cipollini Onions, Caramellized Nuts and Asparagus

13,80^{5,8,10b}

Marinierter Curry-Linsen-Salat mit sardischem Ziegenkäse und zwei gegrillten argentinischen Rotschwanz-Wildgarnelen

Marinated Curry & Lentil Salad with Sardinian Goat Cheese and two Argentinian Red Tail Wild Prawn

18,80^{1,2,7,8,9,10,h}

„Vitello Tonnato“ Rosa marinierte butterzarte Kalbsschäfte mit Zitronen-Thunfischcreme, frittierten Kapern und Mesclin-Kräuter-Rucolasalat
“Vitello Tonnato“, Pink Chilled Slices of Veal with Lemon & Creamy Tuna Fish Sauce, Capers, and Mesclin Herb Salad

15,80^{3,4,9,10}

N.Y. Style Caesar Salat mit Ciabatta Croûtons, gehobeltem gereiftem Parmesan mit Spicy Chicken Breast

17,80

mit drei argentinischen Rotschwanz-Wildgarnelen

24,80

N.Y. Style Caesar Salad with Ciabatta Croûtons, Grated Aged Parmesan with Spicy Chicken Breast

17,80

with two Argentinian Red Tail Wild Prawns

24,80^{1,2,3,10}



Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Sellerie-Spargelschaumsüppchen mit Bärlauch-Croûtons

*Celery & Asparagus Soup
with Wild Garlic Croûtons*

9,80^{1,7,9}

Young Koumg Mango-Curry-Zitrongengrassuppe mit indischem Gewürzpapadam

*Young Koumg Mango Curry Lemongrass Soup
with Spiced Papadam*

12,80^{1,7,9,h}

Trüffel-Tortelloni mit fein gehobelten rohen Spargelspitzen in Trüffel-Weißweinschaum

*Creamy Truffle Tortelloni with Finely Grated Raw Asparagus Tips
and Truffle White Wine Froth*

Vorspeise | *Starter* 16,80

Als Hauptgericht | *As a Main Course* 28,80^{1,3,7,8}

Conchiglie Rigate in Sauce von sonnengetrockneten Tomaten, mit Spicy Chicken, Babyspinat-Pesto und Ziegenkäse

*Conchiglie Rigate in Creamy Sundried Tomato Sauce with Spicy Chicken,
Baby Spinach-Pesto and Crumbled Goat Cheese*

Vorspeise | *Starter* 15,80

Als Hauptgericht | *As a Main Course* 21,80^{1,3,7,9}



Hauptgang | Main Course

Getrüffeltes Erbsenpüree mit sautiertem Spargel und Gartenkresse-Mostaöl (vegan)
Truffled Green Pea Purée with Sauteed Asparagus and Garten Cress Mosta Oil (vegan)

Vorspeise | *Starter* 14,80

Hauptgericht | *Main Course* 22,80

**Gegrillter Müritz-Zander auf Selleriepüree
mit glacierten Zuckerschoten, Karotten und Frühlingslauch**
*Crispy Grilled Perch from Lake Muritz on a Bed of Celery Purée
with Glazed Snow Peas, Carrots and Spring Onions*
28,80 ^{4,7,9}

**Wiener Schnitzerl oder Cordon Bleu vom Piemonteser Kalbsrücken
mit glacierten Spargel-Kartoffelgröstl und Rahmgurken-Rettich-Radieschensalat**
*Veal Wiener Schnitzel or Cordon Bleu with Pan fried Asparagus & Potatoes and Creamy
Cucumber & Radish Salad*
27,80 ^{1,3,7,10}

**Rosa gebratener Neuseeland-Lammrücken
auf Paradeiser-Kenjaböhnchen und Petersilien-Walnuss-Pesto**
*Pink Grilled New Zealand Rack of Lamb
with Tomato & Bean Vegetables and Parsley & Walnut Pesto*
36,80 ^{8,9}

**Südfranzösische Barbarie-Entenbrust
auf Risotto von weißem und grünen Spargel mit kross gebratener Chorizo**
*Grilled French Barbarie Duck Breast
on a Bed of Green & White Asparagus Risotto with Crisp Chorizo*
32,80 ^{7,9,b}

**„Surf & Turf“ Medium-Rare gegrilltes Entrecôte vom Shorthorn Galloway Rind
mit zwei Tempura-Königsgarnelen auf thailändischem Wok-Gemüse**
*Surf & Turf: Pink Grilled Short Horn Galloway Entrecôte
with Two Tempura-King Prawns on a Bed of Thai Wok-Vegetables*
38,80 ^{1,2,9,a,e,h}



Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets

Passionsfrucht, Mango, Erdbeere, Blutorange

Sorbets by the Scoop:

Passionfruit, Mango, Strawberry, Blood-Orange

3,80 pro Kugel ^a

Hausgemachte Eiscreme

Sauerrahm, Tahiti-Vanille, Schokolade, Walnuss-Ahornsirup

Icecream by the Scoop:

Sourcream, Tahiti-Vanilla, Chocolate, Walnut-Maple Syrup

3,80 pro Kugel ^{3, 7, 8}

N.Y. Cheesecake mit Mousse au chocolat und hausgemachtem Passionsfruchtsorbet

N.Y. Cheese Cake with Valrhona Mousse au chcoclat

and Homemade Passionfruit Sorbet

12,80 ^{1,3,7}

Warmer Orangen-Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr, mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Sauerrahmeis

Warm Orange-Chocolate Cake fresh from the oven

with Strawberry-Rhubarb Compote and Sourcream Icecream

12,80 ^{1,3,7,8}

Käseauswahl von gereiftem Bergkäse

sowie Bio-zertifizierte Weichkäse

Cheese Selection from Aged Mountain Cheese

and Organically Certified Soft Cheeses

14,80 ^{1,7,8,10,b}



Allergien & Unverträglichkeiten | *Allergen & Food Intolerances*

- | | |
|--|--|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide <i>Grains containing gluten</i> | 9 - Sellerie <i>Celery</i> |
| 2 - Krebstiere <i>Shellfish</i> | 10 - Senf <i>Mustard</i> |
| 3 - Eier <i>Eggs</i> | 11 - Sesamsamen <i>Sesame Seeds</i> |
| 4 - Fische <i>Fish</i> | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite
<i>Sulfur Dioxide and Sulphite</i> |
| 5 - Erdnüsse <i>Peanuts</i> | 13 - Lupinen <i>Lupins</i> |
| 6 - Sojabohnen <i>Soja Beans</i> | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)
<i>Molluscs (Snails, Clams, etc.)</i> |
| 7 - Laktose <i>Milk product</i> | |
| 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene
Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse,
Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien,
Paranüsse)
<i>Shelled fruits/nuts</i>
(<i>Almonds, Walnuts, Hazelnuts, Cashew nuts,</i>
<i>Pecans, Pistacio nuts, Brazil nuts</i>) | |

Zusatzstoffe | *Additives*

- | | |
|--|--|
| a - Farbstoff <i>Artificial colouring</i> | e - Geschmacksverstärker <i>Flavor enhancers</i> |
| b - Konservierungsstoff <i>Preservatives</i> | f - geschwärzt <i>Blackend</i> |
| c - Antioxidationsmittel <i>Antioxide</i> | g - Phosphate <i>Phosphate</i> |
| d - geschwefelt <i>Sulphurett</i> | h - Süßungsmittel <i>Artificial Sweeteners</i> |

Unser Brot wird von der **Bäckerei Klein** gebacken -
2017 vom Feinschmecker ausgezeichnet: "Hessens Beste Bäckereien"

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der **Kureck Floristik** gestaltet.
Flowers by



Alle Preise sind inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen. *All prices include V.A.T. and are in EUROS*