

Frischer Spargel vom Niederrhein

Spargelschaumsüppchen
Sommertrüffel/Croûtons
10 €

Marktfrischer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
22 €

wahlweise inklusive:

Doradenfilet	30 €
Rinderfilet	38 €
Kalbsschnitzel	30 €

Vorspeisen

Essenz vom Schwarzfederhuhn

Wurzelgemüse/Ravioli/Morchel

14 €

Hummer-Bisque

Edelfische/Dill/Whiskey

15 €

Rindercarpaccio

Parmesan/Rucola/Pinienkerne/geratener Spargel

16 €

Austern Fine de Claire N°3

Schalotten-Vinaigrette/Chesterbrot/Zitrone

3 Stück 11 €

6 Stück 20 €

Salate

Jakobsmuschel

Feldsalat/Orange/Croûtons/Kresse

Vorspeise 19€

Hauptgang 26€

Surf & Turf

Wildkräutersalate/Black Tiger Garnele/Rinderfiletspitzen/

Safran-Knoblauchdip

Vorspeise 18€

Hauptgang 25€

Gratiniertes Honig-Ziegenkäse

Feldsalat/Feigen/Honig/Äpfel/karamellisierte Nüsse

Vorspeise 15 €

Hauptgang 20 €

Dressings

Himbeere/French/Balsamico/Walnussdressing

Pasta

Pesto

Spaghetti/Basilikum/Rucola/Knoblauch/Tomatenragout/Pinienkerne/
Belper Knolle

Vorspeise 14 € Hauptgang 18 €

mit 4 Scampis: + 9 €

Trüffel

Taglioni/Champagnersauce/Parmesan/grüner Spargel

Vorspeise 22 € Hauptgang 30 €

Hauptspeisen

Variation aus Fluss & Meer

Basmatireis/Gemüse/Riesling-Dill-Sauce

32 €

Hummer & Jakobsmuschel

Gartenspinat/Tagliolini/Safran/Sauerrahm/Trüffel

46 €

Kalbsbäckchen

Kartoffel-Sellerie-Püree/Holunder-
Zwiebelmarmelade/Gemüse/Balsamicojus

34 €

Lammfilet

Bunte Bohnen/Speck/Gratin/Rosmarinjus

30 €

Dessert

Sorbet

Zitrone/Mango/Erdbeere/Himbeere/Birne/Cassis/Passionsfrucht/Apfel
je Kugel 3 €

Mit Sekt oder Wodka aufgegossen +4 €

Dessertvariation „Villa Hügel“
Köstlichkeiten aus der Patisserie
15 €

Crème Brûlée
Madagaskar-Vanille/Pralineneis
12 €

Auswahl von Gebäck & Pralinen
Ideal als Begleitung zum Kaffee
13 €

Kleine Käse-Variation
Roh-, Weich- und Hartkäse/hausgemachtes Fruchtbrot/Trauben/Feigen
14 €