

# Vorab

Spargelcreme Suppe  
Sommertrüffel/Croûtons/grüner Spargel  
12 €

Hummer-Bisque  
Edelfische/Whisky/Kokos  
16 €

Tomatenessenz  
Basilikumnocken/Ricotta-Ravioli  
15 €

Gebratener Thunfisch  
Asiatischer Couscous Salat/Mango/Avocado/Sesamvinaigrette  
20 €

Carpaccio vom Charolais Rind  
Parmesanspäne/Pinienkerne/Balsamico/Rucola/getrocknete Tomaten  
15 €

mit gebratenem Spargel +4 €

Austern Fine de Claire N°3  
Schalotten-Vinaigrette/Chesterbrot/Zitrone  
3 Stück 13 €                      6 Stück 23 €

# Hauptgänge

## Bresaola & Burrata

Kräuter-Tomaten-Salat/Pinienkerne/Balsamico/Olivenöl  
22 €

*als kleineres Vorab oder für Zwischendurch 16 €*

## Gratinierter Ziegenkäse

Blattsalate/Himbeere-Chilidressing/  
glasierte Nektarinen/Granola/Beeren  
23 €

*als kleineres Vorab oder für Zwischendurch 17 €*

## Tranchen vom Rehrücken

Steinpilzravioli/Morcheln/Schnittlauch/Buchenpilze  
38 €

*als kleineres Vorab oder für Zwischendurch 27 €*

## Sommertrüffel

Taglioni/Champagnersauce/Parmesan/grüner Spargel  
30 €

*als kleineres Vorab oder für Zwischendurch 20 €*

mit 5 gebratenen Scampi + 10 €

# Villa Hügel „Klassiker“

Variation aus Fluss & Meer  
Basmatireis/Riesling-Dill-Schaum/Blattsalate  
32 €

Filet vom Wolfsbarsch  
Gebratener Spargel/Tomate/Rosmarinkartoffeln/steirisches Kernöl  
31 €

Duett von Hummer & Jakobsmuschel  
Gartenspinat/Zitronen-Tagliolina/Safran/Sommertrüffel  
49 €

Geschmorte Kalbsbäckchen  
Kartoffel-Sellerie-Creme/Holunder-Zwiebelmarmelade/Gemüse/Balsamicojus  
38 €

Krone & Filet vom Irischen Lamm  
Kräuter-Senf-Kruste/Buntes Bohnen-Cassoulet/Kartoffelgratin  
40 €

(Zubereitungszeit min. 30 Minuten)

Portion frischer Stangenspargel  
Kräuterkartoffeln/Sauce Hollandaise  
20 €

mit Rinderfilet	39 €
mit zwei kleinen Kalbsschnitzel	32 €
mit gemischtem Schinkenteller	28 €

# Danaeh

## Sorbet

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

auch wahlweise mit Sekt oder Wodka aufgegossen +4 €

## Dessertvariation „Villa Hügel“

Köstlichkeiten aus der Patisserie

15 €

## Erdbeere & Vanille

Crème Brûlée/Sorbet/Zitrone/Minze

15 €

## Auswahl von Gebäck & Pralinen

Ideal als Begleitung zum Kaffee

13 €

## Kleine Käse-Variation

Roh-, Weich- und Hartkäse/hausgemachtes Fruchtbrot/Trauben/Feigen

15 €