

Suppen / Vorspeisen

Crème vom Hokkaidokürbis

Chili/Scampi/Ingwer

11 €

Hummer-Bisque

Edelfische/Whiskey/Kokos

16 €

Entenessenz

Ravioli/Fois Gras/Morcheln/Gemüsejulienne

16 €

Carpaccio vom Charolais Rind

Belper Knolle/Balsamico/Rucola/milder Pfefferschmand

16 €

Steinbutt

Erbsen-Kartoffelcoulis/Artischocke/Morcheln/Kürbis

29 €

Austern Fine de Claire N°3

Schalotten-Vinaigrette/Chesterbrot/Zitrone

3 Stück 13 €

6 Stück 23 €

Desietra „Osietra“ Kaviar

Mini-Blinis/Clotted Cream

30 Gramm 59 €

50 Gramm 85 €

Salate

Gebratener Thunfisch

Blattsalate/Sesamlack/Grapefruit/Avocado

Vorspeise 19 € Hauptgang 29 €

Gratinierter Ziegenkäse

Blattsalate/Portweifeigen/Honig/Beeren/karamellierte Nüsse

Vorspeise 17 € Hauptgang 23 €

Hirschschinken aus dem Buchenrauch

Feldsalat/Kräutercroutons/Preiselbeeren

Vorspeise 16 € Hauptgang 22 €

Dressings

Himbeere-Chili/French/Balsamico/Walnuss

Pasta

Tranchen vom Rehrücken

Steinpilzravioli/Morcheln/Schnittlauch/Buchenpilze

Vorspeise 24 € Hauptgang 35 €

Herbsttrüffel

Taglioni/Champagnersauce/Parmesan/grüner Spargel

Vorspeise 23 € Hauptgang 34 €

auch mit 4 gebratenen Scampis + 9 €

Fisch / Fleisch

Variation aus Fluss & Meer

Safranbrandade/Gemüse/Belugalinsen/Krustentierschaum
32 €

Duett von Hummer & Jakobsmuschel
Gartenspinat/Tagliolini/Safran/Herbsttrüffel
49 €

Filet vom Wolfsbarsch

Hokkaidokürbis-Risotto/Rucola/Parmesanchip/Steierisches Kernöl
31 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

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

Krone und Filet vom Irischen Lamm

Kräuter-Senfkruste/Buntes Bohnen-Cassoulet/Kartoffelgratin
43 €
(Wartezeit min. 30 Minuten)

Rinderfilet

Gemüse/Gratin/Madeirajus/Trüffel
39 €

Als Tournedos „Rossini“
mit Foie gras +10 €

Hirschschnitzel

Brot-Nusspanade/Preiselbeeren/getrüffeltes Kartoffelpüree/Feldsalat
32 €

Dessert

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 €

Birne & Nuss

Marzipan/warmes Birnentatar/Nougat/Karamell

15 €

Auswahl von Gebäck & Pralinen

Ideal als Begleitung zum Kaffee

13 €

Kleine Käse-Variation

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

15 €

Crottin de Chavignol

Lavendelhonig/Pumpernickel/Birne/Feige

11 €