

# *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 €

Atlantik Seeteufel

Erbsen-Kartoffelcoulis/Artischocke/Morcheln/Kürbis

23 €

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  
40 €  
(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 €