



RESTAURANT  
VILLA ROTHSCHILD

---

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Marinierter Chicorée vom Lavagrill mit Provence Gemüse, Rucola und Ziegenkäse	EUR 14
	Superfood Salad mit Buchweizen, Leinsamen, jungem Spinat, gegrillter Avocado und Leinöl	EUR 16
	Rote Wildgarnelen mit Ochsenherztomate, cremigem Burrata und Bärlauchpesto	EUR 22
	Mild geräucherter Seesaibling, mit Rote Bete, Saiblingskaviar und Meerrettich Creme	EUR 18

---

Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 20 g Prunier-Kaviar und Frankfotter Grie Soß	EUR 38
Wein dazu:	Bodega Cota 45, UBE de uberrima, Manzanilla, Jerez/Spanien	0,11 EUR 9

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Geschäumte Krustentierbisque mit jungen Erbsen, Zuckerschoten und roter Wildgarnele	EUR 17
	Essenz von Waldpilzen mit Brät-Strudel, Pilzen und Grießklößchen	EUR 14
	Enten-Ravioli aus dem Gewürzsud mit bunten Linsen, Estragon und Dörripflaume	EUR 16/26

---

## HAUPTGANG

Health	Frühlingsgemüse vom Markt „Villa Rothschild“ mit Süßkartoffeln und Schnittlauch-Vinaigrette	EUR 24
	Im Salzteig gebackene Rote Bete mit Bärlauch-Risotto, jungen Erbsen und Frühlingslauch	EUR 24
	Gegrillter Alaska-Wildlachs „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Mangold und Dim Sum	EUR 39
	Gebratenes Störfilet mit Roter Bete, Räucheraal und knusprigen Kartoffeln	EUR 32



Grill	Gratinierter Rücken vom Lamm Kartoffel-Churro und Kräuterbutter-Gemüse	EUR 36
-------	---	--------



Soul	Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 29
	Gegrilltes Kalbskotelette für 2 Personen mit glasiertem Gemüse, Röstzwiebel-Kartoffelpüree mit Lorbeerjus	p. P. EUR 32
	Gegrilltes Schwarzfederhuhn mit weißem Spargel, jungen Erbsen und Liebstöckeljus	EUR 28

## DESSERT

Health	Marinierte Gewürz-Birne mit Haferbiskuit und Walnüssen	EUR 12
Soul	Orangen-Creme-brûlée, mit Nougateis und gerösteter Milch	EUR 12
	Marinierte Erdbeeren mit Topfenmousse und grünem Spargel Eis	EUR 12
	Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet	EUR 3,50
	Käse vom Brett vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Chutney, Nüssen und Apfelbrot	EUR 18/24

## STEAK VOM LAVAGRILL

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter	180 g / 250 g	EUR 32/38
Kalbsrücken von der Metzgerei Glasstetter	140 g	EUR 22
US Prime Entrecôte von Otto Gourmet	350 g	EUR 49
Rücken vom US Beef von Otto Gourmet	280 g	EUR 32
Rücken vom Lamm	160 g	EUR 34
Brust vom Schwarzfederhuhn	150 g	EUR 26
Stör vom Grill	140 g	EUR 26
Alaska-Wildlachs	140 g	EUR 32

---

## BEIWERK

Sides	Gebratener Wilder Brokkoli	EUR 5
	Parmesan-Risotto	EUR 5
	Junger Spinat mit Schalotten	EUR 5
	Nadelbohnen mit Pancetta	EUR 5
	Gegrilltes Gemüse mit Basilikum und Limette	EUR 5
	Gegrillter Fenchel mit roten Zwiebeln	EUR 5
	Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin	EUR 5
	Süßkartoffel Fries	EUR 5
	Gebackene Rösti Fries	EUR 5
Saucen	Sauce Béarnaise	EUR 3,50
	Aufgeschlagene Frankfurter Grüne Kräuterbutter	EUR 3,50
	Prüßmanns BBQ Sauce	EUR 3,50
	Schalotten-Pfefferjus	EUR 3,50
	Trüffeljus	EUR 5,00
	Trüffelmayonnaise	EUR 4,00