



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Marinierter Chicorée vom Lavagrill mit Orangen-Fenchel, Wiesenkräuter und Radieschen	EUR 16
	Superfood Salad mit Buchweizen, Leinsamen, jungem Spinat, gegrillter Avocado und Leinöl	EUR 18
	Marinierter weißer Thunfisch mit Erdnuss, Shiitake Pilzen und eingelegtem Rettich	EUR 26
	Gebeiztes Färöer Lachsfilet mit Miso, Fenchelsalat und Rosa Ingwer	EUR 24

Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 20 g Prunier Kaviar und Frankfotter Grieß Soß	EUR 38
------	--	--------

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Geschäumtes Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit gebackener Wachtelpraline, Kokos und Ingwer	EUR 16
	Essenz von Waldpilzen mit Kalbs-Maultasche, Pilzen und Grießklößchen	EUR 16
	Gebratener Atlantik Pulpo mit Basilikumpesto, gegrilltem Spitzpaprika und Oliven	EUR 24/32

HAUPTGANG

Health	Sommergemüse vom Markt „Villa Rothschild“ mit La Ratte Kartoffeln und Gartenkräuter-Vinaigrette	EUR 24
	Im Salzteig gebackener Sellerie mit Granny Smith Apfel, Ziegenfrischkäse und wildem Blumenkohl	EUR 24
	Gegrillter Alaska-Wildlachs „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Mangold und Dim Sum	EUR 39
	Perlhuhnbrust von Jean Claude Miéral mit glasiertem jungem Lauch, Tomatensugo und Kapernjus	EUR 38



Grill	Filet vom Heilbutt mit Breiten Bohnen, Caldeirada-Sud und Süßkartoffeln	EUR 38
	Gebatener Pfälzer Lammrücken mit Aubergine, orientalischen Aromen und gegrilltem Gemüse	EUR 44



Soul	Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 29
------	--	--------

DESSERT

Health	Marinierte Orange mit Granny Smith Sorbet, Hagebutte und Himbeeren	EUR 14
Soul	Ivoire Schokolade mit Holunderblütensorbet, Zitronenmelisse und Holunderbeere	EUR 14
	Erdnuss-Schokoladenriegel „Villa Rothschild“ mit Passionsfrucht und Karamell	EUR 14
	Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet	EUR 3,50
	Käse vom Brett vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit verschiedenen Chutneys, Nüssen und Apfelbrot	EUR 18/24

STEAK VOM LAVAGRILL

Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter	180g/250g	EUR 32/38
Kalbskotelett von der Metzgerei Glasstetter	400 g	EUR 32
US Prime Entrecôte von Otto Gourmet	350g/450g	EUR 49/59
Rücken vom US Beef von Otto Gourmet	280g/350g	EUR 36/44
Pfälzer Lammrücken	160g	EUR 34
Perlhuhnbrust von Jean Claude Miéral	150g	EUR 29
Filet vom Heilbutt	140g	EUR 32
Alaska-Wildlachs	140g	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 7

Saucen	Sauce Béarnaise	EUR 3,50
	Aufgeschlagene Frankfurter Grüne Kräuterbutter	EUR 3,50
	Prüßmanns BBQ Sauce	EUR 3,50
	Schalotten-Pfefferjus	EUR 3,50
	Chimichurri Dip	EUR 3,50
	Trüffeljus	EUR 5,50
	Trüffelmayonnaise	EUR 4,50



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

STARTER

Health	Lava grill chicory with orange-fennel chutney meadow herb salad and radishes	EUR 16
	Superfood salad with buckwheat, linseed, young spinach, grilled avocado and linseed oil	EUR 18
	Marinated white tuna with peanut, Shiitake mushrooms and pickled radish	EUR 26
	Marinated fillet of Faroe Island salmon glazed with miso, fennel salad and pink ginger	EUR 24

Soul	Tartar & bread "Villa Rothschild" with roasted brioche, beef tatar, 20 g Prunier caviar and Frankfurt green sauce	EUR 38
------	---	--------

ENTREE

Soul	Foamed soup of pumpkin with baked quail praline, coconut and ginger	EUR 16
	Wild mushroom essence with veal ravioli, mushrooms and semolina dumplings	EUR 16
	Fried Atlantic pulpo with basil pesto, grilled pointed pepper and olives	EUR 24/32

MAIN COURSE

Health	Summer vegetables from the market "Villa Rothschild" with la ratte potatoes and garden herbs vinaigrette	EUR 24
	Salt dough baked celeriac with granny smith apple, fresh goat cheese and wild cauliflower	EUR 24
	Grilled wild salmon from Alaska "Villa Rothschild" with soya bean sprouts, curry mangel and dim sum	EUR 39
	Guinea fowl breast from Jean Claude Miéral with glazed young leek, tomato sugo and caper jus	EUR 38
—		
Grill	Filet of halibut with beans, caldeirada stock and sweet potatoes	EUR 38
	Roast saddle of lamb with eggplant, oriental flavours and grilled vegetables	EUR 44
—		
Soul	Viennese Schnitzel, browned in clarified butter, with lukewarm potato-cucumber salad and cranberries	EUR 29

DESSERT

Health	Marinated oranges with granny smith apple sorbet, rosehip and raspberry	EUR 14
Soul	Ivoire-chocolate with elderflower sorbet, lemon balm and elderberry	EUR 14
	Peanut-chocolate bar "Villa Rothschild" with passion fruit and caramel	EUR 14
	Selection of homemade ice cream and sorbets	EUR 3,50
	Cheese plate from Affineur Waltmann with various chutneys, nuts and apple bread	EUR 18/24

LAVAGRILL

Beef fillet from the butchery Glasstetter	180g/250g	EUR 32/38
Veal chop from the butchery Glasstetter	400g	EUR 32
US Prime Entrecôte from Otto Gourmet	350g/450g	EUR 49/59
Sirloin steak of US Beef from Otto Gourmet	280g/350g	EUR 36/44
Palatinate saddle of lamb	160g	EUR 34
Guinea fowl breast from Jean Claude Miéral	150g	EUR 29
Wild salmon from Alaska	140g	EUR 32
Halibut fillet	140g	EUR 32

SIDE DISHES

Sides	Roasted wild broccoli	EUR 5
	Parmesan risotto	EUR 5
	Spinach with shallots	EUR 5
	Needle beans with Pancetta	EUR 5
	Pickled vegetables with basil and lime	EUR 5
	Grilled fennel with red onions	EUR 5
	Fried La Ratte potatoes with rosemary	EUR 5
	Sweet potato fries	EUR 5
	Baked hash browns	EUR 7

Sauces	Sauce Bernaise	EUR 3,50
	Whipped herb butter	EUR 3,50
	Prüßmann's BBQ Sauce	EUR 3,50
	Shallot-pepper jus	EUR 3,50
	Chimichurri	EUR 3,50
	Truffle jus	EUR 5,50
	Truffle mayonnaise	EUR 4,50