



RESTAURANT  
VILLA ROTHSCHILD

---

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Marinierter Chicorée vom Lavagrill mit Süß-Saurem Kürbis, Feldsalat und Radieschen	EUR 14
	Superfood Salad mit Buchweizen, Leinsamen, jungem Spinat, gegrillter Avocado und Leinöl	EUR 18
	Marinierter weißer Thunfisch mit Erdnuss, Shiitake Pilzen und eingelegtem Rettich	EUR 24
	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 Grie Soß	EUR 38
------	---	--------

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Geschäumtes Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit gebackener Wachtelpraline, Kokos und Ingwer	EUR 14
	Essenz von Waldpilzen mit Brät-Strudel, Pilzen und Grießklößchen	EUR 14
	Pochiertes Bio Landei mit Topinambur Püree, Cardoncelli und Nussbitterschaum	EUR 16

---

## HAUPTGANG

Health	Herbstgemüse vom Markt „Villa Rothschild“ mit Süßkartoffeln und Kürbiskern-Vinaigrette	EUR 24
	Im Salzteig gebackener Sellerie mit Maronen-Risotto, gebratener Wirsing und gelber Bete	EUR 24
	Gegrillter Alaska-Wildlachs „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Mangold und Dim Sum	EUR 39
	Filet vom Island Kabeljau mit Poweraden, Spinat und Kartoffel-Olivensud	EUR 32



Grill	Rücken und Schulter vom Taunusreh mit Maroni, Semmelstoppelpilzen und Kartoffelstrudel	EUR 36
-------	---	--------



Soul	Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 29
	Französische Barbarie Ente für 2 Personen mit Semmelstoppelpilzen, Essigzwiebeln und Süßkartoffel	EUR34 p.P
	Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rotwein-Schalotten, Selleriepüree und Spitzkohlroulade	EUR 26

## DESSERT

Health	Kokos-Grieß mit Fromage blanc, Cranberrys und Granatapfelsorbet	EUR 12
Soul	Guanaja-Walnuss „Kranz“ Luftige Vanillesahne mit herbstlichem Apfel	EUR 12
	Marzipanmousse mit Dulcey-Schokolade Brombeer-Granite, Aprikose und Blaumohneis	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
Kalbskotelett von der Metzgerei Glasstetter	400 g	EUR 28
US Prime Entrecôte von Otto Gourmet	350 g / 450 g	EUR 49/59
Rücken vom US Beef von Otto Gourmet	280 g / 350 g	EUR 36/44
Brisket vom US Beef von Otto Gourmet	140 g	EUR 24
Rücken vom Taunus Reh	160 g	EUR 34
Brust vom Schwarzfederhuhn	150 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