



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
	Halber Atlantik Hummer mit Hummermousse, Waldorfsalat und Schwarze Walnüsse	EUR 28
	Mild geräucherter Seesaibling mit Blumenkohlsalat, Saiblingskaviar und Meerrettichcremé	EUR 21



Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 20 g Prunier-Kaviar und Frankfotter Grie Soß	EUR 38
Wein	Bodega Cota 45, UBE de uberrima, Manzanilla, Jerez/Spanien	0,1 l 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
	Pochiertes Bio Landei mit jungem Spinat, Trüffeljus und Nussbitterschaum	EUR 19



## HAUPTGANG

Health Wintergemüse 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 Artischocken, Spinat und Kartoffel-Olivensud EUR 32

—

Grill Rücken vom Taunus Hirsch mit Maroni, Rosenkohlblätter 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 Kräutersaitlinge, Essigzwiebeln und Süßkartoffel p. P. EUR 34

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rotwein-Schalotten, Selleriepüree und Spitzkohlroulade EUR 26

## DESSERT

Health Kokos-Grieß mit Fromage blanc, Cranberrys und Granatapfelsorbet EUR 12

Soul Kirschsüppchen mit lauwarmen Mehlklöß und Butterbröseln 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
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
Brisket vom US Beef von Otto Gourmet	140 g	EUR 24
Rücken vom Taunus Hirsch	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