



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

VORSPEISE

Health	Chicoree vom Lavagrill mit Orangen-Fenchel-Chutney Wiesenkräutersalat und Radieschen	EUR 16
	Knackiger Wildkräutersalat vom „Keltenhof“ mit eingelegter Roter Bete, Chiasamen Soja-Joghurt und Leinöl	EUR 16
	Marinierter Yellow Fin Thunfisch mit Salat von der Grünen Papaya, Sweet Chili und Erbsensprossen	EUR 26
	Gebeiztes Ikarimi Lachsfilet mit Miso glasiert, Fenchelsalat und Rosa Ingwer	EUR 24
<hr/>		
Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 20 g Prunier Kaviar und Frankfotter Grie Soß	EUR 38

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Aufgeschäumtes Krustentiersüppchen mit Kaisergranat, Kräuterseitlinge und Estragon	EUR 19
	Essenz von Waldpilzen mit Wild-Raviolo, Buchenpilzen und Grießklößchen	EUR 16
<hr/>		
Grill	Jakobsmuscheln vom Lavagrill mit Petersilien-Risotto, violetter Senfsauce und glasierten Schwarzwurzeln	EUR 28/42
Soul	Hausgemachte Spaghettini mit Perigord-Trüffeljus und gehobeltem Parmesan	EUR 29/38

HAUPTGANG

Soul	Sautierte Rote Garnelen mit Krustentier-Reisnudeln, Burrata und grünem Spargel	EUR 26/34
Health	Winter Gemüse vom Markt „Villa Rothschild“ mit La Ratte Kartoffeln und Gartenkräuter-Vinaigrette	EUR 24
	Im Salzteig gebackene Rote Bete mit Couscous, Ziegenfrischkäse und Wilden Brokkoli	EUR 24
	Gegrillter Wildlachs aus Alaska „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Mangold und Dim Sum	EUR 39
	Perlhuhnbrust von Jean Claude Mieral mit glasierten Trauben, Sellerie und grober Senf	EUR 38



Grill	Filet von der Nordsee Scholle „Finkenwerder Art“ mit Kartoffelstampf, Speckstippe und Dillgurken	EUR 32
	Gebratener Pfälzer Lammrücken mit Tessiner Polenta, knusprige Artischocken und Nadelbohnen	EUR 42



Soul	Wiener Schnitzel vom Kalb in geklärter Butter gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 28
	Rehrücken „Baden-Baden“ für 2 Personen am Tisch tranchiert, Apfel-Rotkohl, Knöpfle Praelbeerbirne und Gewürzjus	EUR 48 p.P.

DESSERT

Health	Eingelegte Feigen mit Granola, Orange und Joghurtcreme	EUR 14
--------	---	--------



Soul	Creme von der Valrhona Schokolade mit Abate Birne, Sauerrahmeis und Rum-Rosinen	EUR 14
	Crème Brûlée von weißer Schokolade mit gegrillter Ananas, Passionsfruchtsorbet und Litschi	EUR 14
	Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet	EUR 3,50
	Käse vom Brett aus Erlangen vom Maître Affineur Waltmann 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	350g/450g	EUR 49/56
Rücken vom US Beef	280g/350g	EUR 36/44
Pfälzer Lammrücken	160g	EUR 34
Perlhuhnbrust von Jean Claude Mieral	150g	EUR 29
Nordsee Scholle	140g	EUR 24
Wildlachs aus Alaska	140g	EUR 32

BEIWERK

Sides	Gebratener Wilder Brokkoli	EUR 5
	Apfel-Rotkohl	EUR 5
	Süß-Saures Kürbisgemüse	EUR 5
	Junger Spinat mit Schalotten	EUR 5
	Nadelbohnen mit Pancetta	EUR 5
	Tessiner Polenta mit Parmesan	EUR 5
	Knuspriger Döppekuchen	EUR 5
	Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin	EUR 5
	Süßkartoffel Fries	EUR 5
	Albdinkel-Knöpfe	EUR 5

Saucen	Sauce Bearnaise mit Estragon	EUR 3,50
	Aufgeschlagene Wiesenkräuterbutter	EUR 3,50
	Prüßmanns BBQ Sauce	EUR 3,50
	Schalotten-Pfefferjus	EUR 3,50
	Wild-Gewürzjus	EUR 3,50
	Trüffeljus	EUR 5,50
	Trüffelmayonnaise	EUR 3,50



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

STARTER

Health	Lava grill chicory with orange-fennel chutney meadow herb salad and radishes	EUR 16
	Crunchy wild herb salad with marinated beetroot chia seeds, soy yogurt and linseed oil	EUR 16
	Marinated Yellow Fin tuna with salad from green papaya sweet chilli and pea sprouts	EUR 26
	Marinated Ikarimi salmon fillet 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 crustacean with Norway lobster, king oyster mushrooms and tarragon	EUR 19
	Wild mushroom essence with venison raviolo and semolina dumplings	EUR 16

Grill	Grilled scallop of the lava grill, with parsley-risotto, violet mustardsauce and glazed salsify	EUR 28/42
Soul	Homemade spaghettini with Perigord truffle jus and Parmesan shavings	EUR 29/38

MAIN COURSE

Soul	Sauteed red prawns with crustacean-rice noodles, creamy burrata and green asparagus	EUR 26/34
Health	Winter vegetables from the market "Villa Rothschild" with la rat potatoes and garden herbs vinaigrette	EUR 24
	Salt dough baked beetroot with couscous, soft goat cheese and wild broccoli	EUR 24
	Grilled wild salmon from Alaska "Villa Rothschild" with soya bean sprouts, curry mango and dim sum	EUR 39
	Guinea fowl breast from Jean Claude Mieral with glazed grapes, celery and mustard	EUR 38
—		
Grill	Plaice fillet from the north sea "Finkenwerder style" with mashed potatoes, bacon and dill pickle	EUR 32
	Roast saddle of lamb with Tessin polenta artichokes Barigoule and beans	EUR 42
—		
Soul	Viennese Schnitzel, browned in clarified butter, with lukewarm potato-cucumber salad and cranberries	EUR 28
	Saddle of venison "Baden-Baden" for 2 persons carved at the table, with creamed savoy cabbage, spelt spaetzle, cranberry pear and seasoned jus	EUR 48 p.P.

DESSERT

Health	Marinated figs with granola, orange and yogurt cream	EUR 14
—		
Soul	Valrhona chocolate cream with abate pear, sour cream ice cream and rum raisins	EUR 14
	White chocolate crème brûlée with grilled pineapple, passionfruit sorbet and lychee	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 tenderloin from the butchery Glasstetter	180g/250g	EUR 24/30
US Prime Entrecôte	350g/450g	EUR 49/56
T-Bone steak of Kraichgau pork	150g/220g	EUR 28/34
Sirloin steak of US Beef	280g/350g	EUR 36/44
Palatinate saddle of lamb	160g	EUR 34
Guinea fowl breast from Jean Claude Mieral	150g	EUR 29
Plaice fillet	140g	EUR 24
Wild salmon from Alaska	140g	EUR 32

SIDE DISHES

Sides	Roasted wild broccoli	EUR 5
	Apple red cabbage	EUR 5
	Pumpkin vegetables	EUR 5
	Spinach	EUR 5
	Needle beans with Pancetta	EUR 5
	Tessin polenta with Parmesan	EUR 5
	Fried La Ratte potatoes with rosemary	EUR 5
	Sweet potatoes fries	EUR 5
	Crunchy Doeppekuchen	EUR 5
	Spelt spaetzle	EUR 5

Sauces	Sauce Bearnaise with tarragon	EUR 3,50
	Whipped herb butter	EUR 3,50
	Prüßmann's BBQ Sauce	EUR 3,50
	Shallot-pepper jus	EUR 3,50
	Spiced jus	EUR 3,50
	Truffle jus	EUR 5,50
	Truffle mayonnaise	EUR 3,50