

CASUAL.
FINE.
DINING.

Das neue Restaurant
Villa Rothschild Grill & Health



RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH



LIEBE GÄSTE,

„Eigen & Echt. Entspannt. Entdeckt.“ Diesen Slogan haben wir gewählt, um Lust auf den neuen Rothschild-Taste und das neu konzipierte Restaurant Villa Rothschild Grill & Health zu wecken. Ein Restaurant in der Hotel- und Eventlocation Villa Rothschild Kempinski für jedermann zu jeder Zeit. Anders und eigen, dabei gewollt ungezwungen. Mit Charisma statt Etikette, wo Ausdruck die Regel ist. Ideal für geschäftliche wie private Events sowie den Besuch zu zweit, mit Freunden und der Familie.

Lassen Sie sich im Restaurant, in der Lounge und gerne draußen auf der Rothschild-Restaurant-Terrasse von Küchenchef Sebastian Prüßmann, unserem gastronomischen Leiter Benjamin Birk und ihren Teams begeistern, jeden Abend, an sieben Tagen der Woche sowie sonntagmittags. Essen mit Laune. Zubereitung zum Anschauen. Und Geschmack als Kernbotschaft. Rothschild-like eben, aber anders komponiert.

Treffen Sie Ihre Wahl für leidenschaftlichen Geschmack in charmanter Wohlfühlatmosphäre. Wir freuen uns auf Sie!

Steffen Eisermann
General Manager

Sebastian Prüßmann
Küchenchef

Benjamin Birk
Gastronomischer Leiter

VORSPEISE

<u>HEALTH</u>	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
<u>SOUL</u>	Tatarbrot „Villa Rothschild“ mit gebräuntem Brioche, Rindertatar, Prunier Kaviar und Frankfurter Grieß Soß	EUR 38

SUPPE / ZWISCHENGANG

<u>HEALTH</u>	Aufgeschäumtes Krustentiersüppchen mit Kaisergranat, Kräuterseitlingen und Estragon	EUR 19
	Essenz von Waldpilzen mit Kalbs-Maultaschen, Pilzen und Grießklößchen	EUR 16
<u>SOUL</u>	Jakobsmuscheln vom Lavagrill mit Petersilienrisotto, violetter Senfsauce und glasierten Zuckerschoten	EUR 28 / 42
	Frikassee vom Mieral Perlhuhn mit pochiertem Ei, Erbsencreme und Fingerkarotten	EUR 24 / 32

HAUPTGANG

<u>HEALTH</u>	Im Salzteig gebackene Rote Bete mit Couscous, Ziegenfrischkäse und wildem Brokkoli	EUR 24
	Gegrillter Wildlachs aus Norwegen „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Mangold und Dim Sum	EUR 39
	Perlhuhnbrust von Jean Claude Mieral mit glasiertem jungen Lauch, Tomatensugo und Kapernjus	EUR 38
<u>GRILL</u>	Filet von der Nordsee-Scholle „Finkenwerder Art“ mit Kartoffelstampf, Speckstippe und Dillgurken	EUR 32
	Gebratener Pfälzer Lammrücken mit Aubergine, orientalischen Aromen und gegrilltem Gemüse	EUR 42
<u>SOUL</u>	Wiener Schnitzel vom Kalb in geklärter Butter gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 29
	Atlantik Seezunge „Florentiner Art“ für 2 Personen am Tisch filetiert, mit Blattspinat, Sauce Mornay und knusprigen Kartoffeln	EUR 46 p.P.

STEAKS VOM LAVAGRILL

<u>SOUL</u>	Rinderfilet von der Metzgerei Glasstetter	180g / 250g	EUR 32 / 38
	Kalbskotelett von der Metzgerei Glasstetter	400g	EUR 32
	US Prime Entrecôte	350g / 450g	EUR 49 / 59
	Rücken vom US Beef	280g / 350g	EUR 36 / 44
	Pfälzer Lammrücken	160g	EUR 34

DESSERT

<u>HEALTH</u>	Eingelegte Feigen mit Granola, Orange und Joghurtcreme		EUR 14
<u>SOUL</u>	Halbflüssiger Schokoladenflan mit Blutorange, Sauerrahm-Bananen-Eis und Litschi		EUR 14
	Crème Brûlée mit eingelegter Kiwi, Vanille und Granny Smith		EUR 14
	Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet		je Nocke EUR 3,50

*„Essen mit Laune. Zubereitung
zum Anschauen. Und Geschmack
als Kernbotschaft.“*

Sebastian Prüßmann
Küchenchef





RESTAURANT
VILLA ROTHSCHILD

GRILL & HEALTH

Restaurant Villa Rothschild Grill & Health
c/o Villa Rothschild Kempinski
Im Rothschildpark 1
61462 Königstein im Taunus

T +49 (0) 6174 2908 0
E rr@villarothschild-restaurant.com
W www.villarothschild-restaurant.com
f Geschmackshandwerk