



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
	Geflämmte Gelbflossenmakrele mit Yuzu, Avocado-creme Sushi Reis und Spargel	EUR 26
	Gebeiztes Ikarimi Lachsfilet mit Miso glasiert, Fenchelsalat und rosa Ingwer	EUR 24
—		
Soul	Tatar & Brot „Villa Rothschild“ mit Rindertatar, gebräuntem Brioche, 20 g Prunier Kaviar und Frankfurter Grieß Soß	EUR 38

SUPPE & DAZWISCHEN

Soul	Aufgeschäumtes Krustentiersüppchen mit Kaisergranat, Kräuterseitlinge und Estragon	EUR 19
	Essenz von Waldpilzen mit Kalbs-Maultasche, Pilzen und Grießklößchen	EUR 16
—		
Grill	Jakobsmuscheln vom Lavagrill mit Petersilien-Risotto, violetter Senfsauce und glasierten Zuckerschoten	EUR 28/42
Soul	Frikassee vom Mieral Perlhuhn mit pochiertem Ei, Erbsencreme und Finger Karotten	EUR 24/32

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 wildem Brokkoli	EUR 24
	Gegrillter Wildlachs aus Alaska „Villa Rothschild“ mit Sojasprossen, Curry-Mangold und Dim Sum	EUR 39
	Perlhuhnbrust von Jean Claude Mieral mit glasiertem jungem Lauch, Tomaten Sugo und Kapernjus	EUR 38



Grill	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 44



Soul	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 Blattspinat, Sauce Mornay und knusprigen Kartoffeln	EUR 46 p.P.

DESSERT

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



Soul	Halbflüssiger Schokoladen Flan mit Blutorange, Sauerrahm-Bananen Eis und Litschi	EUR 14
	Creme Brulee mit eingelegter Kiwi, Vanille und Granny Smith	EUR 14
	Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet	EUR 3,50
	Käse vom Brett von 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 Mieral	150g	EUR 29
Nordsee Scholle	140g	EUR 26
Wildlachs aus Alaska	140g	EUR 32

BEIWERK

Sides	Gebratener Wilder Brokkoli	EUR 5
	Caesar Salad "Grill&Health"	EUR 5
	Parmesan-Risotto	EUR 5
	Junger Spinat mit Schalotten	EUR 5
	Nadelbohnen mit Pancetta	EUR 5
	Eingelegtes 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 Bernaise mit Estragon	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
	Crunchy wild herb salad with marinated beetroot chia seeds, soy yogurt and linseed oil	EUR 16
	Flamed yellow fin mackerel with yuzu, guacamole Sushi rice and asparagus	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 veal ravioli, mushrooms and semolina dumplings	EUR 16

Grill	Grilled scallop of the lava grill, with parsley-risotto, violet mustardsauce and glazed sugar peas	EUR 28/42
Soul	Fricassee of Mieral guinea fowl with poached egg, pea cream and carrots	EUR 24/32

MAIN COURSE

Soul Sauted red prawns with crustacean-rice noodles, burrata and green asparagus EUR 26/34

Health Winter vegetables from the market "Villa Rothschild" with la ratte potatoes and garden herbs vinaigrette EUR 24

Salt dough baked beetroot with couscous fresh goat cheese and wild broccoli 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 Mieral with glazed young leek, tomato sugo and caperjus 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 eggplant, oriental flavors and grilled vegetables EUR 44



Soul Viennese Schnitzel, browned in clarified butter, with lukewarm potato-cucumber salad and cranberries EUR 29

Atlantic sole „Florentine style“ for 2 persons filleting at the table with spinach, mornay sauce and crispy potatoes EUR 46 p.P.

DESSERT

Health Marinated figs with granola, orange and yogurt cream EUR 14



Soul Warm chocolate flan with blood orange sour cream-banana-ice-cream and lychee EUR 14

Crème Brûlée with pickled kiwi, vanilla and granny smith 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 Mieral	150g	EUR 29
Plaice fillet	140g	EUR 26
Wild salmon from Alaska	140g	EUR 32

SIDE DISHES

Sides	Roasted wild broccoli	EUR 5
	Caesar salad "Grill&Health"	EUR 5
	Parmesan risotto	EUR 5
	Spinach	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 potatoes fries	EUR 5
	Baked hash browns	EUR 5
Sauces	Sauce Bernaise with tarragon	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