



Verehrte Gäste,

herzlich willkommen in der Villa Marburg. Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Sie lieben die traditionelle Küche unter Verwendung von ausgewählten, regionalen Lebensmitteln? Dann werden Sie bestimmt im „klassischen“ Teil unserer Speisekarte das Richtige finden.

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich sorgfältig gereiftes, hochwertiges Angusrind. Steakliebhaber dürfen sich das nicht entgehen lassen!

Oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef Klaus-Peter Ullrich in die FUSION CUISINE[®] entführen. Hierbei werden unterschiedliche Esskulturen und Kochkünste sowie klassisch Regional- und Nationalküchen vermischt. Aufgrund seiner zahlreichen Reisen nach Asien ist Klaus-Peter Ullrich bestens mit den landestypischen Spezialitäten und Geheimnissen vertraut. Dieses Wissen setzt er in unnachahmlicher Art in seinen Kreationen um.

Unser Serviceteam wird alles daran setzen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden und guten Appetit!

Ihr Team der Villa Marburg



APERITIF, COCKTAIL & MORE

BLANC DE NOIR, Sekt Brut	0,1l	6€
BELLUSSI Prosecco Spumante Brut	0,1l	6,5€
CRÉMANT DE LOIRE Brut Blanc Excellence - Bouvet Ladubay	0,1l	7€
CHAMPAGNER Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	0,1l	11€
LEMON TWIST prosecco gin limoncello holunderblütensyrup		6€
BLUE MOON prosecco amaretto blue curacao zitronensaft		6€
PIMM'S CUP pimm's sprite fruchte minze		6€
DARK HUGO prosecco schwarze holunderbeere minze limette		6€
LILLET BERRY lillet beeren schweppes russian wild berry		6€
CAMPARI ORANGE₁ / SODA₁		6€
SHERRY dry medium cream		4,5€
PORTWEIN weiß rot		4,5€
MARTINI		4,5€



Euro

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

REIBEKUCHEN MIT BIO-APFELMUS

7,5

ITALIENISCHER SCHINKEN – COPA – MOZZARELLA

oliven | baguette

15

SCHWEINEFILETSPITZEN

weißwein-aprikosen-walnuss sauce
spätzle mit bergkäse überbacken | beilagensalat

18

SCHWEINEFILETSPITZEN

in rotwein-pfeffer jus geschmort | sellerie-kartoffelstampf

18

STREIFEN VOM RINDERRÜCKEN

bio-pasta | pesto-crème | paprika-frischkäse-soße
rucola | kirschtomaten | parmesan

19

GEGRILLTES RINDERHÜFTSTEAK 200G

bratkartoffeln | beilagensalat

19,5



Euro

VORSPEISEN

MARINIERTER ZIEGENKÄSE

hausgemachtes kräuter-olivenöl | ricotta | grissini

11

SASHIMI -CHEF STYLE-

lachs | gurke | wildkräuter

11

SUPPEN

THAILÄNDISCHE COCOSSUPPE VON GARNELEN

schlemmerschnitte vom rinderfilet und gegrillter mango

9

BANANEN-CURRYSUPPE – unser Klassiker

wildwasser-garnele

8

BANANEN-CURRYSUPPE vegan

marillen-cocosnuss frühlingsrolle

8

BIO STRAUCHTOMATENSUPPE vegan

cocos-chili topping

6

LEBERKNÖDELSUPPE

6

SALAT

WILDKRÄUTERSALAT

gegrillte hähnchenbrust | obst | himbeerdressing

15



Euro

Vegetarisch / VEGAN

MACCARONI

17

mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

BIO-VOLLKORN DINKEL PASTA ^{vegan}

17

bärlauch | granatapfel-jus | gegrilltem sesam-tofu | cocos spinat

FISCH / FLEISCH

LACHSFILET

24

erdbeer-käsespätzle | blattspinat | basilikum sabayon
wahlweise mit Ziegenkäse

FILET VOM HAVELZANDER

24

burata | gnocchi | knoblauch-tomaten spinat | lambrusco schaum

GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET

25

pastrami-rotwein-pfeffer sauce | crème fraîche spinat | röstinchen

GEGRILLTER LAMMRÜCKEN UND MERGUEZ

25

falafel-tomaten-kichererbsen salat | harissa dip

BAUERNENTENBRUST

25

schwarze bohnen-mango gemüse | bio reis

KALBSSCHNITZEL

23

in butter gebraten | bratkartoffeln | salat

GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK

22

honig-whiskeymarinade | süßkartoffel-pommes | krautsalat



BEEF! ANGUS

Wir setzen auf höchste Qualitätsansprüche und verwenden ausschließlich marmoriertes argentinisches Angus Rind.

Die Argentinischen Rinder werden nur mit Heu, Mais & Gras gefüttert.

Dieses Fleisch wird nach traditioneller Art vier bis sechs Wochen trocken am Knochen und danach noch einmal mindestens zwei weitere Wochen im Vakuum gereift. Erst dann wird es ausgebeint. Hierdurch wird der unvergleichlich intensive Rindfleischgeschmack garantiert.

RUMPSTEAK	200g 25	250g 27
FILETSTEAK	150g 27	200g 29

Beilagen: rosmarinkartoffeln, bratkartoffeln oder pommes frites
süßkartoffel-pommes – 3€ Aufpreis
knackiger beilagensalat – 6€ Aufpreis

Saucen: pfeffersauce, zwiebelschmand oder kräuterbutter

Unsere Weinempfehlung zum Steak

2012er
60/40 - Barrel Reserve
Cabernet Sauvignon & Merlot
Santa Ema Valle del Maipo (Chile)
0,2l – 6,5



Euro

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER WEIßEN SCHOKOLADE
bananen-schokoladeneis

8

HAUSGEMACHTE EISSORTEN „CHEF SPEZIAL“

7

BUDDHAS HAND
sorbet von bio-citrus³

5



Vegan

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE

marillen-cocosnuss frühlingsrolle

BIO - STRAUCHTOMATENSUPPE

cocos-chili topping

HAUPTGÄNGE

BIO-VOLLKORN DINKEL PASTA

bärlauch | granatapfel-jus | gegrilltem sesam-tofu | cocos spinat

DESSERT

BUDDHAS HAND

sorbet von bio-citrus³

27,00€ pro Person 3-Gang



MENÜVORSCHLAG

VORSPEISEN | SUPPEN

MARINierter ZIEGENKÄSE

hausgemachtes kräuter-olivenöl | ricotta | grissini

BIO STRAUCHTOMATENSUPPE

HAUPTGÄNGE

LACHSFILET

erdbeer-käsespätzle | blattspinat | basilikum sabayon
wahlweise mit Ziegenkäse

GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK

honig-whiskeymarinade | süßkartoffel-pommes | krautsalat

MACCARONI

mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER WEIßEN SCHOKOLADE

bananen-schokoladeneis

EISVARIATION

32.50€ pro Person 3-Gang

MINERALWASSER

Sodenthaler „Gourmet“
Sodenthaler „Gourmet“ still

0,25 l – 3€ 0,75 l – 5.5€
0,25 l – 3€ 0,75 l – 5.5€

San Pellegrino
Aqua Panna

0,50 l – 5.5€ 0,75 l – 6€
0,75 l – 6€

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola^{1,2,3}
Coca Cola light^{1, 2, 3, 4}
Fanta^{1, 2}
Mezzo Mix^{1, 2, 3}
Sprite

0,2 l – 2.8€ 0,4 l – 4.5€
0,2 l – 2.8€ 0,4 l – 4.5€
0,2 l – 2.8€ 0,4 l – 4.5€
0,2 l – 2.8€ 0,4 l – 4.5€
0,2 l – 2.8€ 0,4 l – 4.5€

Tonic Waters⁵
Ginger Ale¹
Bitter Lemons⁵

0,2 l – 3€
0,2 l – 3€
0,2 l – 3€

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft
Maracujasaft Johannisbeernektar, Kirschnektar, Multivitamin
Saftschorle

0,2 l – 2.8€ 0,4 l – 4.5€

0,2 l – 2.8€ 0,4 l – 4.5€

BIERE VOM FASS

Schlappeseppel Pils aus dem Spessart
Kapuziner Weißbier Hefe hell

0,3 l – 3.5€ 0,4 l – 4.2€
0,5 l – 4.5€

FLASCHENBIERE

Kapuziner Weißbier Hefe hell
Kapuziner Weißbier Hefe dunkel
Kapuziner Weißbier Hefe hell alkoholfrei
Kulmbacher alkoholfrei
Kraftmalz mit Traubenzucker

0,5 l – 4.5€
0,5 l – 4.5€
0,5 l – 4.5€
0,33 l – 3.2€
0,33 l – 3.2€

HOT DRINKS

Tasse Kaffee
Kännchen Kaffee
Espresso
Doppelter Espresso
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato
Glas Tee
Kännchen Tee
Becher heiße Schokolade mit Sahne

2.5€
4€
2.5€
4€
4€
4€
4€
2.5€
4€
3.5€

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chininhaltig



VILLA MARBURG
— *im Park* —