



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€



SUPPEN

Euro

BIO STRAUCHTOMATENSUPPE

6

LEBERKNÖDELSUPPE

6

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEFILETSPITZEN

17

weißwein-aprikosen-walnuss sauce
spätzle mit bergkäse überbacken

HÄHNCHENBRUST

14,5

erdnussoße | gemüse | ei | bio-reis

FRÄNKISCHER VESPERTELLER

12

rot-leberwurst | schinken | pressack | geräucherte
geräucherte bauernbratwurst | käse | brot und butter

STRAMMER MAX

10

roher & gekochter schinken | bio ei | brot

HAUSGEMACHTER BURGER VOM RIND

12

bacon | käse | pommes

HAUSGEMACHTER CHICKEN BURGER

12

caesar style | bacon | parmesan | pommes

HAUSGEMACHTER BURGER

12

hähnchenbrust in panko | waldorfsalat | pommes

DESSERT

ERDBEEREIS BECHER

7

ROTE GRÜTZE

7

CRÈME BRÛLÉE VON DER WEIßEN SCHOKOLADE

8

bananen-schokoladeneis



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 mango-chilirahm oliven peperoni tomaten büffelmozzarella	17
BIO-VOLLKORN DINKEL PASTA <small>vegan</small> bärlauch granatapfel-jus gegrilltem sesam-tofu cocos spinat	17

FISCH / FLEISCH

LACHSFILET erdbeer-käsespätzle blattspinat basilikum sabayon <i>wahlweise mit Ziegenkäse</i>	24
FILET VOM HAVELZANDER burata gnocchi knoblauch-tomaten spinat lambrusco schaum	24
GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET pastrami-rotwein-pfeffer sauce crème fraiche spinat röstinchen	25
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN UND MERGUEZ falafel-tomaten-kichererbsen salat harissa dip	25
BAUERNENTENBRUST schwarze bohnen-mango gemüse bio reis	25
KALBSSCHNITZEL in butter gebraten bratkartoffeln salat	23
GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK honig-whiskeymarinade süßkartoffel-pommes krautsalat	22



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“	0,25 l – 3€	0,75 l – 5.5€
Sodenthaler „Gourmet“ still	0,25 l – 3€	0,75 l – 5.5€
San Pellegrino	0,50 l – 5.5€	0,75 l – 6€
Aqua Panna	0,75 l – 6€	

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l – 2.8€	0,4 l – 4.5€
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 4}	0,2 l – 2.8€	0,4 l – 4.5€
Fanta ^{1, 2}	0,2 l – 2.8€	0,4 l – 4.5€
Mezzo Mix ^{1, 2, 3}	0,2 l – 2.8€	0,4 l – 4.5€
Sprite	0,2 l – 2.8€	0,4 l – 4.5€
Tonic Waters	0,2 l – 3€	
Ginger Ale ¹	0,2 l – 3€	
Bitter Lemons	0,2 l – 3€	

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft	0,2 l – 2.8€	0,4 l – 4.5€
Maracujasaft Johannisbeernektar, Kirschnektar, Multivitamin		
Saftschorle	0,2 l – 2.8€	0,4 l – 4.5€

BIERE VOM FASS

Schlappeseppel Pils aus dem Spessart	0,3 l – 3.5€	0,4 l – 4.2€
Kapuziner Weißbier Hefe hell	0,5 l – 4.5€	

FLASCHENBIERE

Kapuziner Weißbier Hefe hell	0,5 l – 4.5€
Kapuziner Weißbier Hefe dunkel	0,5 l – 4.5€
Kapuziner Weißbier Hefe hell alkoholfrei	0,5 l – 4.5€
Kulmbacher alkoholfrei	0,33 l – 3.2€
Kraftmalz mit Traubenzucker	0,33 l – 3.2€

HOT DRINKS

Tasse Kaffee	2.5€
Kännchen Kaffee	4€
Espresso	2.5€
Doppelter Espresso	4€
Cappuccino	4€
Milchkaffee	4€
Latte Macchiato	4€
Glas Tee	2.5€
Kännchen Tee	4€
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3.5€

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



VILLA MARBURG
— im Park —