



„Mit Mut beginnen neue Ideen“

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 in unserem neuen Teil „Modernes Wirtshaus“ das Richtige finden.

Oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef Klaus-Peter Ullrich in die FUSION CUISINE[®] entführen. Hierbei werden unterschiedliche Esskulturen und Kochkünste, sowie klassische 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.

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

Unser Serviceteam wird alles daran setzen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, eine gesonderte Allergenkarte liegt für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden und guten Appetit!

Das Team der Villa Marburg



APERITIF, COCKTAIL & MORE

Euro

SPLASH pinot brut

2015er Jahrgangssekt, trocken
Wein von Klein
Rheingau

0,1l 6

Cuvée This Prestige

Borgo Molino
Prosecco Spumante Brut

0,1l 7

CRÉMANT DE LOIRE

Brut Blanc Excellence - Bouvet Ladubay

0,1l 9

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut

0,1l 11

POINSETTIA

sekt | cointreau | cranberry

6

NEGRONI SBAGLIATO

prosecco | campari | martini rosso

6

FRENCH 75

gin | zitronensaft | zucker | sekt

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

VORSPEISEN

MEIN-SOM-TAM	14€
papaya sellerie apfel garnele thai-aromen <i>am Tisch für Sie zubereitet</i>	
CARPACCIO VOM RIND	10€
geräucherter radicchio parmesan zitrone	
LACHS-SCHASCHLIK	10€
dattel-tomaten wassermelone schafskäse-dip	
SASHIMI VOM LACHS	10€
spargel-tempura rosen-chili gel ingwer-radieschen-pickels	
SCAMORZA IM PINOT GRIGIO TEIG ^{vegi}	10€
tomaten-basilikum-physalissalat straciatella-joghurt curry dip	

SUPPE

BIO-SÜSSKARTOFFEL-LIMETTEN-SÜPPCHEN	8€
gegrillte rinderfiletstreifen	
BANANEN-CURRYSUPPE	8€
garnele	
BIO-TOMATENSUPPE	8€
ziegenkäse quinoa-popcorn	



SALATE

WILDKRÄUTERSALAT 15€
gegrillte butterhähnchenbrust | roggenbrot | avocado | nüsse | kresse
granatapfel-kerne | tahin | joghurt-dressing

CAESARSALAD 15€
wildkräuter-romana-salat | sardellen im tempurateig | rinderfiletstreifen
parmesan-käse brot | rührei

CHEF-SPEZIAL-SALAT
karotte | papaya | avocado | dattel-tomaten | mango | lychees
banane | ananas | fruchtig-scharfes-passionsfrucht-dressing
wahlweise mit

- halloumi ^{vegi} oder tofu ^{vegan} 13€
- gebratenen garnelen 16€
- rinderfiletstreifen 16€

VEGETARISCH

MACCARONI 17€
mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

GYROS VOM CHAMPIGNON 17€
chinakohl-physalis salat | joghurt-safran-granatapfel dip
gebratene fladenbrot-semmelknödel

FISCH

ZANDER	25€
gegrillter halloumi bulgur-zitronen-chutney mango-rucola-salat kaffee-schmand	
LACHSFILET MIT SZECHUAN-NUSS-KRUSTE	24€
radischen-mango-salat gnocchi wasabi-mascapone	
GEGRILLTES LACHSFILET	24€
pistazien mango-couscous-salat espresso-joghurt-dip	

FLEISCH

KALBSSTEAK „THAI RAGOUT FIN“	24€
passionsfrucht-hollandaise cocos-rösti spinat	
KALBSSTEAK HAWAII	24€
banane ananas lardo pfeffer-risotto ziegen-gouda thailändische erdnusssöße	
LAMMRÜCKEN UND BOLOGNESE	24€
bio-pasta	
LAMM	24€
mango perlzwiebel safran joghurt linsen-bratkartoffeln gegrillte wassermelone	
GEGRILLTE BUTTER-HÄHNCHENBRUST	22€
italienisches sommer käsefondue rosmarin-kartoffeln gelbes-thai-curry-limoncello-jus	



VILLA MARBURG
im Park

MODERNES WIRTSCHAUS

VORSPEISEN

WURST-SALAT

gurken | zwiebeln | granatapfel | thymian-zitronen-schmand | falafel

9,5€

LEBERKÄSE-WECK

gewürzgurke | garnele | st-agur^{käse}
senf-mohn-ingwer-mayo | röstzwiebeln

9€

CAMEMBERT

brioche-brötchen | bacon | salad | preiselbeer-amarena-kirsch-dip
salzbrezeln

9€

„TAFELSPITZ-SÜLZE-MODERN“

ayran-kräuter-joghurt | falafel | meerrettich-panna-cotta

9€

METT IGEL

schnittlauch-mango-tandoori brot | senf gurken | majoran-panna-cotta

9€

FISCH

LACHSFILET

erdbeer-käsespätzle | basilikum-sabayone | blattspinat
wahlweise mit ziegenkäse

23€



VILLA MARBURG
im Park

MODERNES WIRTSHAUS

HAUPTGÄNGE

WIENER SCHNITZEL	22€
bratkartoffeln sardellen-zitronen schmand knusper kapern preiselbeeren beilagensalat	
KRUSTENBRATEN	22€
schweinefilet & knuspriger bauch kopfsalat-radieschen mango salat weizenbier-kümmel jus semmelknödel	
RINDERSTEAK <small>ROULADEN STYLE</small>	22€
bananen bacon silberzwiebel-senf kruste mango rotkohl salat gebackene klöße	
PAPRIKASCHOTE <small>NEW STYLE</small>	21€
kalbssteak paprikaschote rotes paprikapüree petersilienkartoffeln himbeerhumus	
GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK	21€
honig-whiskeymarinade süßkartoffel-pommes krautsalat	
½ HÄHNCHEN < NICHT GANZ >	17€
radieschen mango salat himbeer mayo süßkartoffel pommes	
TOAST HAWAII <small>a'la crêpe</small>	14€
feinster italienischer rosmarinschinken ananas ^{bio} ziegenkäse grüner salat curry-cocktailkirschen dressing	



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

Saucen: Pfeffersauce, Zwiebel-Schmand oder Kräuterbutter

KNACKIGER BEILAGENSALAT

4,5€

Unsere Weinempfehlung zum Steak

**2014er Avignonesi
„Cantalaro“ Rosso
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Toskana (Italien)
0,2l – 6,5€**



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON WEIßER SCHOKOLADE schokoladen-bananeneis	8€
HAUSGEMACHTE EISSORTEN „CHEF SPEZIAL“	8€
HEISSE HIMBEEREN mohn zitronen eis mascarpone	6.5€
BUDDAHS HAND zitrone ³	5€
WACKELPUDDING ³ vanillesauce haribo - saurer apfel sorbet	6.5€
MEIN STICKY REIS ^{by KPU} <i>thailands bestes dessert</i>	6.5€

MINERALWASSER

		<i>Euro</i>
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 Water ⁵	0,2 l – 3	
Ginger Ale ¹	0,2 l – 3	
Bitter Lemon ⁵	0,2 l – 3	

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft	0,2 l – 2.8	0,4 l – 4.5
Maracujasaft Johannisbeernektar, Mangosaft, 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 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 —