



# Unsere Menüempfehlungen

## Menü 1

Frühlingskräuter-Babyspinatsalat mit gehobelten Walnüssen  
und rosa gebratenem Wachtelbrüstchen

Rosa gegrillte Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelragoût,  
Kürbis-Chutney und grünem Spargel

Tarte Tatin vom Pink Lady Apfel mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 58,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 23,80 p.P.*

## Menü 2

Kirschtomaten-Focaccia-Brotsalat  
mit gebrochenem gereiften Parmesan, Guacamole  
und krossen Chorizoscheiben

Hausgemachte Petersilienwurzel-Ravioli  
mit Basilikum-Tomaten-Pinienkerncoulis und weißem Petersilienschaum

In Portwein geschmorte Ochsenbacker'l mit cremiger Safran-Polenta  
und provenzalischem Gemüse

Quarkmousse mit Rhabarber-Himbeere,  
Sauerrahm-Limoneneis und Baiser

€ 69,80 p.P.

*Auf Wunsch mit Weinbegleitung à € 29,80 p.P.*

### Haben Sie Etwas zu feiern?

Lassen Sie sich von unserem Team der Villa im Tal verwöhnen und genießen Sie Ihr Fest hier in unseren Räumlichkeiten oder an einem von Ihnen gewählten Ort. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Betriebsfeier, wir sind gerne für Sie da!



### **Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,**

unsere Küche und die Villa im Tal stehen für qualitativ hochwertige Produkte und die Liebe zum Detail, die bereits beim Einkauf und bei der Auswahl der Grundprodukte beginnt. Unsere Küche wird gleichermaßen von bodenständigen und kosmopolitischen Kreationen geprägt. An dieser Stelle informieren wir Sie regelmäßig über Herkunft und Qualität einzelner Produkte. Heute haben wir die Besonderheiten unseres Eismeersaibling sowie der Wiesbadener Käsestation für Sie zusammengefasst.

### **Eismeer-Saibling**

Für viele Fischgourmets ist der See- oder Eismeersaibling die erste Wahl. Das liegt am feinen Eigengeschmack des Fisches, der wegen seines rötlichen Fleisches auch Rotforelle genannt wird. Sein besonders bissfestes und zugleich zartes Fleisch verdankt der Eismeersaibling seiner aktiven Lebensweise. Der Eismeersaibling hat ein durch die Eiszeiten geprägtes, weitverstreutes Verbreitungsgebiet. Er lebt sowohl in isolierten Binnenseen als auch in küstennahen Meeressgewässern im nördlichen Eismeer. In Europa reicht sein Verbreitungsgebiet von den sauerstoffreichen Seen der Alpen und Pyrenäen bis nach Finnland, Südschweden, Norwegen. Eismeersaiblinge halten sich gern in tiefen Gewässern auf.

### **Käse der Wiesbadener Bergkäsestation**

Till Biebricher betreibt in Wiesbaden die Bergkäse Station und bekommt den Käse direkt von seinem Bruder Jan, welcher diesen im Allgäu herstellt. Die Weichkäse sind Bio-zertifiziert und kommen aus Wangen im Allgäu. Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl der Käse an, den Blauschimmelkäse, 12 sowie 18 Monate gereiften Bergkäse und verschiedene Weichkäsesorten.

**Beides finden Sie natürlich auch heute in unserer Speisekarte,  
wir wünschen Ihnen einen guten und gesegneten Appetit.**

Ihre Gastgeber

Markus Seegert & Bernhard Weber



## Vorspeisen | Starters

Kirschtomaten-Focaccia-Brotsalat mit gebrochenem gereiften Parmesan, Guacamole und krossen Chorizoscheiben

*Cherry Tomatoes Bread Salad with Shaved & Aged Parmesan, Guacamole and Crisp Chorizo Slices*

16,80 <sup>1,7,10</sup>

Asiatisch mariniertes Gemüse mit Kichererbsencreme und Gewürzpapadams

*Asian marinated Vegetables with Chickpeas Cream and spicy Papadum*

15,80 <sup>1, 4, 6, 8, 9, 11</sup>

Frühlingskräuter-Babyspinatsalat mit gehobelten Walnüssen und rosa gebratenem Wachtelbrüstchen

*Spring Herbs & Spinach Salad with Shaved Walnuts and pink grilled Screw Breast*

17,80 <sup>8, 9, 10</sup>

Surf & Turf

US Prime Beeftatar und Tempura-Garnele mit Tomaten-Marmelade, gebackenem Eigelb und Krustentier-Mayonnaise

*Surf & Turf*

*US Prime Beef Tatar & Tempura Prawn with Tomato Marmalade, baked yolk and Shellfish Mayonnaise*

Vorspeise | *Starter* 19,80

Hauptgericht | *Main Course* 37,80 <sup>1, 2, 3, 10</sup>



## Suppen & Zwischengerichte | Soups & Entrées

Geflügel-Consommé mit Wurzelgemüse und Trüffel-Kartoffelravioli  
*Poultry Consommé Soup with Root Vegetables and Truffle & Potato Ravioli*  
12,80<sup>1,3</sup>

Pastinaken-Blumenkohlsüppchen mit Eismeer-Crevetten  
*Parsnip & Cauliflower Soup with Deepwater Prawns*  
13,80<sup>2</sup>

Hausgemachte Petersilienwurzel-Ravioli  
mit Basilikum-Tomaten-Pinienkerncoulis und weißem Petersilienschaum  
*Homemade Parsley root Ravioli*  
*with Basil & Tomato & Pine Nuts Sauce and White Parsley Froth*  
Vorspeise | *Starter* 15,80  
Hauptgericht | *Main Course* 26,80<sup>1,3,7</sup>

## Vegetarisch & Vegan | Vegetarian & Vegan

Ziegenkäse-Tortelloni auf sizilianischem Caponatagemüse, Rucolapesto  
und gehobeltem Parmesan  
*Goat Cheese Tortelloni on a Bed of Sicilian Caponata Vegetables,*  
*Ruola Pesto and Shaved Parmesan*  
Vorspeise | *Starter* 15,80  
Hauptgericht | *Main Course* 26,80<sup>1,3,7,8</sup>

Rote Bete-Graupenrisotto mit Meerrettichschaum und thailändischem Pak Choi  
*Beetroot & Barley Risotto with Horseradish Froth & Thai Pak Choi*  
Vorspeise | *Starter* 15,80  
Hauptgericht | *Main Course* 26,80<sup>1,6,7,8</sup>



## Hauptgang | Main Course

Gegrillter Red Snapper mit Tomaten-Honig, Frühlingsgemüse  
und Basilikum-Gnocchi

*Grilled Red Snapper with Tomato & Honey, Spring Vegetables and Basil Gnocchi*

34,80 <sup>1, 3, 4, 9</sup>

In Aromabutter auf der Haut gebratenes Eismeer-Saiblingsfilet mit seinem Kaviar  
auf Frühlingslauchpüree und Radieschen-Spinatgemüse

*Arctic Ocean Char crisp grilled in Aroma Butter with its Caviar  
on a Bed of Spring Onion Potato Purée and Radish & Spinach Vegetables*

29,80 <sup>4</sup>



## Hauptgang | Main Course

Unser Wiener Schnitzer'l mit hausgemachten Limonen-Petersilien-Pommes und Caesar Salad

*Our Veal Wiener Schnitzel with Lemon & Parsley Fries and Caesar Salad*

26,80<sup>1, 3, 4, 10</sup>

Rosa gegrillte Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelragoût, Kürbis-Chutney und grünem Spargel

*Pink Grilled Calf's Liver with Apple & Onion Ragout, Pumpkin Chutney and green Asparagus*

28,80<sup>1</sup>

US Prime Roastbeef mit Petersilienwurzelpüree, Portwein-Schalottenmarmelade und Teriyaki-Shiitakepilzen

*US Prime Roastbeef with Parsley Root Purée, Port Wine & Shallot Marmalade and Teriyaki Shiitake Mushrooms*

38,80<sup>6, 7, 9</sup>

In Portwein geschmorte Ochsenbacker'l mit cremiger Safran-Polenta und provenzalischem Gemüse

*Cheek of Ox stewed in Port Wine with Creamy Saffron Polenta and Provincial Vegetables*

27,80<sup>1, 7, 9</sup>



## Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel:

Himbeere, Mango, Passionsfrucht, Erdbeere und Ananas-Thai-Basilikum

*Homemade Sorbets by the Scoop:*

*Raspberry, Mango, Passionfruit, Strawberry, Pineapple & Thai-Basil*

3,80<sup>1a</sup>

Hausgemachte Eiscreme pro Kugel:

Tahiti Vanille, Schokolade-Thai Chili, Walnussrahmeis, Rote Grütze-Sauerrahm

*Homemade Icecream by the Scoop:*

*Tahiti Vanilla, Chocolate with Thai Chili, Walnut, Red Fruit & Sourcream*

3,80<sup>3,7,8</sup>

Tarte Tatin vom Pink Lady Apfel mit hausgemachtem Vanilleeis

*Tarte Tatin of Pink Lady Apple with Homemade Vanilla Icecream*

13,80<sup>1,3,7</sup>

Quarkmousse mit Rhabarber-Himbeere, Sauerrahm-Limoneneis und Baiser

*Quark Mousse with Rhubarb & Raspberry, Sourcream & Lemon Icecream and Meringue*

12,80<sup>3,7</sup>

Crêpe Suzette mit Orangenfilets & Orangenzenen karamellisiert

und mit Gran Marnier flambiert, dazu hausgemachtes Vanilleeis

*Crêpe Suzette Caramelized with Sugar, Orange Filet & Orange Zest*

*and flambéed with Gran Marnier, served with Homemade Vanilla Icecream*

14,80 p.P.<sup>1,3,7e</sup>

wird ab 2 Personen zubereitet

*Preperation for minimum of two people*

Käsevariation von der Wiesbadener Bergkäse Station,

Bio-zertifiziert, Weichkäse aus Wangen im Allgäu, Blauschimmelkäse,

18 Monate gereifter Bergkäse, sowie weitere Weichkäsesorten

*Cheese Variation from Wiesbaden's Mountain Cheese Station,*

*Organically Certified Soft Cheeses, Blue Cheese, Mountain Cheese Aged 18 months,*

*as well as various other Soft Cheeses*

13,80<sup>7,8,10</sup>



## Allergien & Unverträglichkeiten

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1 - Glutenhaltiges Getreide | 8 - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Paranüsse) |
| 2 - Krebstiere              | 9 - Sellerie   |
| 3 - Eier                    | 10 - Senf  |
| 4 - Fische                  | 11 - Sesamsamen  |
| 5 - Erdnüsse                | 12 - Schwefeldioxid und Sulphite   |
| 6 - Sojabohnen              | 13 - Lupinen   |
| 7 - Milch                   | 14 - Weichtiere (Schnecken, Muscheln)  |

## Zusatzstoffe

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| a - Farbstoff            | f - geschwärzt    |
| b - Konservierungsstoff  | g - Phosphate     |
| c - Antioxidationsmittel | h - Süßungsmittel |
| d - geschwefelt          |                   |
| e - Geschmacksverstärker |                   |

Unsere Blumendekoration wird liebevoll von der Kureck Floristik gestaltet.



Alle Preise sind inkl. MwSt. und in EUR ausgewiesen.



## Our Menu Suggestions

### Menu 1

Spring Herb & Baby Spinach Salad with Walnut Slices  
and Grilled Breast of Quail

Pink Grilled Calf's Liver with Apple & Onion Ragout,  
Pumpkin Chutney and Green Asparagus

Pink Lady Apple Tarte Tatin with Homemade Vanilla Icecream

€ 58,80 p.P.

*Upon request with wine pairing à € 23,80 p.P.*

### Menu 2

Cherry Tomato & Focaccia Bread Salad  
with Aged Parmesan Crumbles, Guacamole and Chorizo Crisps

Homemade Parsley Root Ravioli  
with Basil-Tomato-Pinenut Coulis and White Parsley Froth

Cheek of Ox stewed in Port Wine  
with Cream Saffron Polenta and Provincial Vegetables

Quark Mousse with Rhubarb, Raspberries  
Sourcream & Lemon Icecream and Meringe

€ 69,80 p.P.

*Upon request with wine pairing à € 29,80 p.P.*

### Planning a party or event?

Why not let our team serve you and your guests right here in the Villa im Tal or cater to a location of your choice? Be it a wedding, birthday, baptism or company presentation or event we would love to serve you!