Vorspeisen

Tagessuppe
nach wechselndem Angebot

Knackige Blattsalate der Saison
mit frischem Gemüse (Gurke, Tomate, Karotte, Paprika)
und gerösteten Nüssen 6,50

mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse extra + 5,00

Hausgebeizter Lachs
mit Kartoffelrösti und Meerrettich 14,00

Vitello Tonnato
rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme,
Kapern 15,00

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.

Hauptgänge

Caesar´s Salad Chicken
mit gebratener Hähnchenbrust, Kartoffelcrunch,
Kirschtomaten und Parmesan 18,50

Villa Schnitzel
2 Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Zitrone,
Salat und Fritten 19,00

Wahlweise mit
- Paprikasauce + 3,00
- Champignon Rahmsauce + 3,00

Villa Burger
Dry Aged Beef Patty (180g Rohgewicht)
mit hauseigener Burgersauce, Sesam Bun,
eingelegten roten Zwiebeln und Tomate,
dazu ein kleiner Gurkensalat, Fritten 17,50

Wahlweise als Cheeseburger + 1,00

Pulled Pork Burger
hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ Sauce
und Cole Slow (amerikanischer Weißkrautsalat) im Sesam Bun 17,50

Frische Tagliatelle

Wahlweise mit

Aglio e Olio - Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili und Parmesan	17,00
Spinat, Gorgonzolasauce und gerösteten Pinienkernen	18,00
Rindersteakstreifen, Morchelrahm und frittiertem Rucola	20,00
Gebratenen Garnelen, Cherrytomaten und Kräuterpesto	21,00

Hausgemachte Spinatravioli
in Parmesansauce mit Kirschtomaten 18,50

Hausgemachter Backfisch
Fischfilet im Backteig mit selbstgemachter Remoulade,
Gurkensalat und Fritten 18,50

Hamburger Pannfisch
verschiedene Fischfilets mit Pommery-Senfsauce,
Bratkartoffeln und Beilagensalat 24,50

Roastbeef (kalt)
mit selbstgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat 19,50

Hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf an Bratensauce 22,50

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.

Steaks & mehr von unserem Lavasteingrill

Alle unsere Steaks werden mit Kräuterbutter und Steakpfeffer serviert.
Garstufen können Sie in rare / medium / well done bestellen.

Französische Maishähnchenbrust	17,00
Grain Fed Rumpsteak aus Neuseeland, ca. 250g (Rohgewicht)	19,00
Grain Fed Entrecôte aus Neuseeland, ca. 250g (Rohgewicht)	20,00

Beilagen

- Kartoffel-Birnen-Gratin	4,50
- Bratkartoffeln	5,00
- Röstkartoffeln mit Rosmarin	5,00
- Mediterranes Pfannengemüse	5,00
- Fritten	4,00
- Beilagensalat	4,50
- Extra Kräuterbutter	2,50

Beachten Sie bitte unser **Tagesangebot** sowie unsere **Dry Aged Steaks**,
fragen Sie gerne unseren Service.

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.

Desserts

Diepholzer Knutsch
Vanille-Eis, Steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne 6,00

Passionsfrucht-Tarte
mit Portweinbirne und Rote-Bete-Granité 8,50

Kugel Eis

- Schokolade 3,00
- Vanille 3,00
- mit Sahne 0,50

Wir haben auch ein Herz für Vegetarier und Veganer,
sprechen Sie uns gerne an.

In allen Speisen können diverse Allergene enthalten sein, bitte halten Sie mit uns Rücksprache.

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro.