

Vorspeisen

Terrine von Mittelmeergemüse
mit gebratenen Jakobsmuscheln
und Rucola Pesto
€ 17.-

Mousse vom Ziegenfrischkäse
mit Perlgraupensalat und Avocado
€ 15.-

Hausgebeizter Norweger Lachs
mit Orangenfenchel und Dill-Senf-Sauce
€ 16.-

Vitello Tonnato mit Rucola
und Kapern
€ 15.-

Kraftbrühe mit Maultäschle
ca. 800 ml Glas (Für 2 Personen)
€ 12.-

Variation von Sushi und Sashimi
mit Wasabi und eingelegtem Ingwer
€ 30.- (Für 2 Personen)

„all time favourite!“

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäckchen
in Rotweinsauce
Beluga Linsen und Spätzle vom Brett
€ 24.-

Iberico Schweinekotelette
mit provenzalischem Gemüse
€ 26.-

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Spinat,
Karotten, Kohlrabi
und Kirschtomatensugo
€ 17.-

Dessert

Hausgemachtes Sauerrahmeis
Becher 300ml € 10.-
Becher 480ml € 14.-

„geht einfach immer!“

Walnusscreme mit Schokolade
€ 6.-



Bouvet Ladubay, Loire

Crémant Trésor Rosé/Blanc de Blanc
€ 16,50.- 0,75l

Weingut Bercher, Burkheim

2018er Grauburgunder, VDP.
€ 9,50.- 0,75l

Weingut Andreas Laible, Durbach

2018er Riesling, Gutswein, VDP.
€ 9,50.- 0,75l

Weingut Ökonomierat

Johannes Kleinmann, Birkweiler
2018er Muskateller, Q.b.A., trocken
„TOP WEIN“ wunderbar zum Sushi
€ 11,50.- 0,75l

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim

2019er Sauvignon Blanc, trocken
€ 8,90.- 0,75l

Spanien Weißwein, Pontevedra

2019er Albarino Do Ferreira
Bodegas Gerardo Mendez
€ 15.- 0,75l

Italien Rotwein, Piemont

2017er Barbera d'Asti DOCG
La Luna e I Faló
€ 11,80 0,75l

Weingut Dr. Heger, Ihringen/Kaiserstuhl

2016er Ihringer Spätburgunder
Q.b.A., trocken, VDP.
€ 16.- 0,75l

Frankreich Rotwein, Bordeaux

2016er Château Brun, St. Emilion
€ 19,50.- 0,75l

Spanien Rotwein, Rioja

2012er Conde Valdemar, Reserva
€ 14.- 0,75l

**Dies ist natürlich nur eine
kleine Auswahl für Sie.**

**Unsere VinotheK ist gut gefüllt und wenn Sie
weitere Wünsche haben steht Ihnen Herr
Hartmaier selbstverständlich beratend zur
Seite.**

**Online ist unsere komplette Preisliste
einzusehen**

*Alle Gerichte werden nur auf Vorbestellung und zum Abholen angeboten!!!
Die Speisen sind küchenfertig vorbereitet, und in wenigen Schritten verzehrfertig.
Eine Anleitung zur Zubereitung liegt bei!*

Bestellungen werden für die Woche von Montag- Freitagmittag entgegengenommen.

*Die Abholzeiten finden jeweils am Samstag & Sonntag
von 12-13 Uhr statt.*

WIR BITTEN SIE IHRE BESTELLUNG PER E-MAIL AN UNS ZU SENDEN

Ihre Familie Hartmaier & das Villa Watthalden-Team