



Vorspeisen

Gebratene Riesengarnelen
in Jaipur Curry mit Spargelsalat
€ 17.-

Mousse vom Ziegenkäse
mit buntem Quinoa Salat
und Mango
€ 15.-

Asiatischer Rindfleischsalat
mit Avocado, Frühlingslauch
und Koriander
€ 14.-

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

Sashimi vom Thunfisch
mit Glasnudelsalat,
eingelegtem Ingwer und Wasabi
€ 18.-

„all time favourite!!“

Hauptgänge

„diese Woche Fisch für den Frühling!!“

Filet vom Kabeljau
mit Provenzalischem Gemüse
€ 27.-

Rinderschmorbraten
mit Spargelgemüse und
Kartoffelplätzchen
€ 22.-

Vegetarisch

Basilikum Gnocchi
mit gebratenem Spargel
Frühlingsgemüse
und getrockneten Tomaten
€ 17.-

Dessert

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

„geht einfach immer!!“

Vanille-Erdbeertörtchen
€ 6.-

Bouvet Ladubay, Loire

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

Bründlmayer, Langenlois, Österreich

Sekt Rosé, Brut Reserve *„klein aber fein“*
€ 16,90.- 0,375l

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

2019er Muskateller, Q.b.A., trocken
„TOP WEIN“ wunderbar zum Sashimi
€ 11,50.- 0,75l

Weingut Seeger, Leimen,

Heidelberger Herrenberg AS
2019er Weißburgunder, Erste Lage, VDP.
€ 15.- 0,75l

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim

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

Frankreich Rosé, Provence

Domaine Jas D´Esclans
2019er Côtes de Provence, Cru Classé, Biowein
€ 11,50 0,75l

Weingut Dr.Heger, Ithringen/Kaiserstuhl

2016er Ithringer Spätburgunder, trocken, VDP.
€ 16.- 0,75l

Frankreich Rotwein, Bordeaux

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

Frankreich Rotwein, Languedoc, La Clape

2011er Château Moyau, Sauvage Cuvée
€ 15.- 0,75l

Spanien Rotwein, Bodega Remelluri,Rioja

2012er Remelluri Reserva, DOC
€ 29.- 0,75l

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

*Online können Sie unsere komplette
Weinliste einsehen*

*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 11.30-13 Uhr statt.**

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

Ihre Familie Hartmaier & das Villa Watthalden-Team