



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

Speisekarte

VORSPEISEN

Gegrillter grüner Spargel

mit Eigelbcreme, gebackenem Kalbsbries
und Grapefruit-Buttersauce 18,00 €

Spargelcremesuppe

mit Spargelminze, Eigelbcreme und Morchelpilzen 14,00 €

Bruschetta Tradizionale

mit Tomaten-Concassée, Basilikum und Knoblauch 9,00 €

SALATE

Salat Medici

bunte Blattsalate, Rohkost, Balsamicodressing
klein 9,00 €
groß 12,00 €

Salat Tonno

bunte Blattsalate, Rohkost, Feta, Peperoni,
Oliven, Thunfisch, Balsamicodressing
klein 12,00 €
groß 17,00 €

Salat Pollo

bunte Blattsalate, Rohkost, Geflügelstreifen,
Balsamicodressing
klein 12,00 €
groß 17,00 €

PASTA & RISOTTO

Linguine mit Jakobsmuscheln

mit Ragout vom grünen Spargel, Spargelsud,
getrockneten Tomaten und Cherry Tomaten 21,00 €

Spargel-Risotto

mit weißem Spargel, schwarzem Knoblauch
und Sauce Hollandaise 19,00 €

Spaghetti Carbonara

mit Eigelb, Parmesan und Pancetta 18,00 €

Triangoli gefüllt mit Burrata und Basilikum

mit würziger Pachino-Tomatensauce
und Parmesan 16,00 €

HAUPTGÄNGE

Gebratene Lachsforelle "Müllerin Art"

mit gebratenem Chicorée, neuen Kartoffeln
und Nussbutter 30,00 €

Gebratenes Rumpsteak

mit Bratkartoffeln, Ofengemüse und Jus 30,00 €

Brust und Keule vom Perlhuhn

mit Macaire Kartoffeln, Ofengemüse
und Morchel-Jus 29,00 €

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck, Zitrone
und Preiselbeeren 29,00 €

Duett vom Spargel

mit geblähtem weißen Spargel, gegrilltem grünen Spargel,
Kartoffel-Espuma und Sauce Hollandaise 22,00 €

DESSERTS

Kokos-Maracuja-Panna Cotta

mit Kokos-Eis und Maracujasauce 12,00 €

Cappuccino-Törtchen

mit Vanille-Eis 11,00 €

Triologie vom Sorbet

mit einer Obstvariation und Crumble 10,00 €

Falls Sie einen Roomservice wünschen, buchen wir hierfür eine
Roomservicegebühr in Höhe von 4,00 € auf.

Alle Preise verstehen sich in Euro, die gesetzliche
Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den
angegebenen Preisen enthalten.



Vegetarisch



Vegan



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

Allergene und Zusatzstoffe

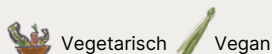
ALLERGENE

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Nüsse
- F** Soja
- G** Milch oder Laktose
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesam
- L** Gelatine
- M** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1** mit Konservierungsstoffen oder Nitrat
- 2** mit Antioxidationsmitteln
- 3** mit Geschmacksverstärker
- 4** geschwefelt
- 5** geschwärzt
- 6** mit Süßungsmitteln
- 7** mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 8** mit Milcheiweiß

Bitte sprechen Sie unser Service-Personal an, sofern Sie unter Allergenen oder Unverträglichkeiten leiden.



Vegetarisch

Vegan

VORSPEISEN

- Gegrillter Grüner Spargel **A, C, G, i, 8**
- Duett vom Spargel **C, G, 8**
- Spargelcremesuppe **G, C, 8**
- Bruschetta **A**

SALATE

- Salat Tonno **J, M, D, 5, 7**
- Salat Pollo **M, J, 7**
- Salat Medici **J, M, 7**

HAUPTGÄNGE

- Gebratene Lachsforelle Müllerin Art **A, D, G, B**
- Gebratenes Rumpsteak **J, i**
- Brust und Keule vom Perlhuhn **A, C, G, J, i, 8**
- Wiener Schnitzel **A, C, G, 8**
- Duett vom Spargel **C, G, 8**

SPARGELKARTE

- Pfund Spargel * **C, G 8**
- * mit gebratenem Rumpsteak **J, i**
- * mit gebratener Lachsforelle **A, D, G, B**
- * mit Wiener Schnitzel **A, C, G, 8**
- * mit Pfannkuchen und Rohschinken **A, C, G, 8**

PASTA

- Linguine mit Jakobsmuscheln **A, D, M, 4**
- Spargel-Risotto **G, i, J, 8**
- Spaghetti Carbonara **A, C, G, 8**
- Triangoli Burrata Basilikum **A, G, 8**

DESSERT

- Kokos-Eis **A, G, L, 7, 8**
- Cappuchino-Törtchen **A, C, G, L, 7, 8**
- Triologie vom Sorbet **A, E, 7**