

Speisekarte



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs
Gegrillte Polenta | Sour Cream | Limetten-Buttermilch 19,00 €

Chicorée-Cremesuppe
mit gebratenen Jakobsmuscheln 17,00 €
ohne gebratene Jakobsmuscheln 12,00 €

Bruschetta Tradizionale
Tomaten-Concassée | Basilikum | Knoblauch 9,00 €

SALATE

Salat Tonno
Bunte Blattsalate | Rohkost | Feta | Peperoni klein 12,00 €
Oliven | Thunfisch | Balsamicodressing groß 17,00 €

Salat Pollo
Bunte Blattsalate | Rohkost | Geflügelstreifen klein 12,00 €
Balsamicodressing groß 17,00 €

Salat Medici
Bunte Blattsalate | Rohkost | Balsamicodressing klein 9,00 €
groß 12,00 €

PASTA & RISOTTO

Ravioli
Garnelen-Füllung | Gebratene Garnele | Babyspinat
Krustentier-Sauce 25,00 €

Tagliolini
Schalotten-Sahnesauce | Trüffel | Parmesan-Schnee 24,00 €

Maccheroni Medici
gebratene Rinderstreifen | Parmesan
würzige Tomatensauce 20,00 €

Carnaroli
Grünkohl-Pesto | Gebackener Lauch 18,00 €

Spaghetti Carbonara
Eigelb | Parmesan | Pancetta 17,00 €

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rinderbäckchen
Sellerie-Trüffel-Püree | Gemüse-Pot-au-feu
Trüffel-Jus 36,00 €

Gebratenes Zanderfilet
Perlgraupen-Apfel-Risotto | Geflämter Lauch
Krustentier-Schaum 35,00 €

Gebratenes Rumpsteak
Bratkartoffeln | Gemüse-Pot-au-feu | Jus 32,00 €

Lachsforellen-Filet
Müllerin Art | Petersilien-Kartoffeln
Gebratener Chicorée 29,00 €

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone 29,00 €

DESSERTS

Schokoladensoufflé
Himbeersorbet | Feines von der Himbeere 10,00 €

Tonkabohnen Crème Brûlée
Vanille-Eis 10,00 €

Triologie vom Sorbet
Obstvariation 9,00 €

Gerne bieten wir Ihnen vor Ort eine vegane oder vegetarische Alternative an.

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.



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

VORSPEISEN

- Gebeizter Lachs **G, K, M, 8**
- Chicorée-Cremesuppe **i, M**
- Bruschetta Tradizionale **A**

SALATE

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

HAUPTGÄNGE

- Geschmorte Rinderbäckchen **A, G, i, J**
- Gebratenes Zanderfilet **A, B, D, G, i, K, M**
- Gebratenes Rumpsteak **G, i, J**
- Lachsforellen-Filet **A, D, G, i**
- Wiener Schnitzel **A, C, G, 7, 8**

PASTA & RISOTTO

- Ravioli **A, C, D, G, M**
- Tagliolini **A, C, G**
- Maccheroni Medici **A, C, G, i, 7**
- Carnaroli **G, I**
- Spaghetti Carbonara **A, C, G, 8**

DESSERTS

- Schokoladensoufflé **A, C, 6, 7, 8**
- Tonkabohnen Crème Brûlée **C, G, 7, 8**
- Triologie vom Sorbet **A, E, 7**

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