

# Speisekarte



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS  
CONFERENCE | SPA

## VORSPEISE

### Gebeizter Lachs

Gegrillte Polenta | Sour Cream | Nordseekrabben  
in Räucheröl mariniert | Limetten-Buttermilch 19,00 €

### Kürbissuppe

Kürbiskern-Schaum | Sauerteig-Croûtons 12,00 €

### Bruschetta Tradizionale

Tomaten-Concassée | Basilikum | Knoblauch 9,00 €

## SALATE

### 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 €

### 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 €

### Kürbis-Risotto

Kürbiscreme | Sour Cream | Kürbiskern-Amaretti 20,00 €

### Garganelli

Radicchio | Piemontesische Haselnüsse | Scamorza 20,00 €

### Spaghetti Carbonara

Eigelb | Parmesan | Pancetta 17,00 €

## HAUPTGÄNGE

### Geschmorte Rinderbäckchen

Sellerie-Trüffel-Püree | Gemüse-Pot-au-feu  
Trüffel-Jus 35,00 €

### Gebratenes Zanderfilet

Lila Kartoffelcreme | Schwarzer Knoblauch | Blumenkohl  
Krustentier-Schaum 35,00 €

### Seeteufel "Ossobuco"

Rahmpolenta | Gremolata | Lila Blumenkohl 32,00 €

### Gebratenes Rumpsteak

Bratkartoffeln | Gemüse-Pot-au-feu | Jus 30,00 €

### Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone 29,00 €

### Ofenfrischer Butternut-Kürbis

Feines vom Kürbis | Babyspinat | Mandeln 22,00 €

## DESSERTS

### Giandujacreme auf Sandgebäck-Boden

Haselnuss-Eis 10,00 €

### Spekulatius-Crème Brûlée

Bratapfel-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.



# 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 **B, G, K, M, 8**
- Kürbissuppe **H, i, E**
- 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**
- Seeteufel "Ossobuco" **A, D, G, i, J**
- Gebratenes Rumpsteak **G, i, J**
- Wiener Schnitzel **A, C, G, 7, 8**
- Ofenfrischer Butternut-Kürbis **E, G, 6, 8**

## PASTA

- Ravioli **A, C, D, G, M**
- Tagliolini **A, C, G**
- Kürbis-Risotto **A, G, i, J, 7**
- Garganelli **A, C, E, G, i, J**
- Spaghetti Carbonara **A, C, G, 8**

## DESSERTS

- Gianduja-Creme **A, C, E, L, 7, 8**
- Spekulatius-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.