

# Vorspeise

## Salat

### **Gemischter Salat**

9.90 Euro

- vegan -

Gemischter Salat · Himbeerdressing · karamellisierte Nüsse · Rosmarincroutons · frittierte Zwiebeln

## Vegetarisch

### **Burrata vom Büffel**

16.90 Euro

panierte Aubergine · gegrillte Paprika · frischer Basilikum

### **Panierter Camembert**

16.00 Euro

Rote Bete Salat · marinierter Kürbis · Preiselbeer-Coulis

### **Suppe vom Hokkaido-Kürbis**

10.90 Euro

Crème fraîche · geröstete Kürbiskerne · Olivenöl

# Vorspeise

## Aus dem Meer

### **Fried Calamari**

19.90 Euro

auf Caesar Salat · Limetten-Mayonnaise

### **Gebratene Meeresfrüchte**

21.90 Euro

Aglio e Olio · Kürbiscreme · Patata Brava

### **Oktopus-Carpaccio**

19.90 Euro

Tomaten-Gurken-Sellerie-Concassée · marinierter Kürbis · Burrata · Kürbisöl

## Von der Weide

### **Asiatisch marinierte Chicken Wings**

15.90 Euro

Kochkäse-Dip · Salatbouquet

### **Carpaccio vom Roastbeef**

19.90 Euro

Trüffel-Pesto · Wildkräutersalat · Grana Padano

### **Vitello Tonnato**

18.90 Euro

Capperi · Salatbouquet

# Pasta & Vegetarisch

## Pastagerichte und vegetarische Gerichte

### **Mezzi Rigatoni alla zafferano**

26.90 Euro

- vegetarisch möglich -

22.90 Euro

mit knusprigem Bauchspeck

### **Spaghetti al burro**

24.90 Euro

im Parmesanlaib geschwenkt

### **Risotto vom Hokkaidokürbis**

26.90 Euro

- vegan möglich -

22.90 Euro

Garnelen · Aglio e Olio · Crème fraîche

# Von der Weide

## Von der Weide

**Auf der Haut gebratene Mais-Hähnchenbrust Supreme** 31.90 Euro

Kartoffelpüree · Pak Choi · Kürbis-Velouté

**Argentinisches Rumpsteak** 34.90 Euro

Rosmarinjus · Bratkartoffeln · frisches Gemüse

**Gebratenes Hähnchen „Pollo Fino“** 28.90 Euro

Teriyakijus · Kartoffelpüree · frisches Gemüse

**Surf & Turf vom Iberico-Schweinerücken & Black Tiger Garnelen** 34.90 Euro

Rosmarinjus · Kartoffelpüree · Pak Choi

# Aus dem Meer

## Aus dem Meer

### **Gebratener Oktopus**

33.90 Euro

Kürbis-Velouté · Kartoffelpüree · frisches Gemüse

### **Filet von der Dorade vom Grill**

33.90 Euro

Zitronen-Velouté · Bratkartoffeln · frisches Gemüse

### **Filet vom Lachs**

34.90 Euro

im Kräutermantel · Zitronen-Velouté · Bratkartoffeln · frisches Gemüse

# Schnitzelkarte

## Schnitzelkarte

*Alle Schnitzel servieren wir wahlweise mit Schweine- oder Putenfleisch*

### **Schnitzel „Wiener Art“**

16.00 Euro

Preiselbeeren · Zitronenecke · Beilagensalat

### **Odenwälder Schnitzel**

18.00 Euro

Kochkäs' mit Musik · Beilagensalat

### **Schnitzel mit Pilzrahmsauce**

19.90 Euro

Beilagensalat

### wahlweise mit:

Kartoffelwedges

Pommes Frites

# Dessert

## Dessert

### **Pistazien-Cheesecake**

8.00 Euro

mit warmem Vanillesüppchen und Mandel-Vanilleeis

### **Klassisches hausgemachtes Tiramisu**

8.00 Euro

im Glas

### **Vanille-Crème-brûlée**

8.00 Euro

### **Affogato**

7.00 Euro

mit Vanille-Espuma

Ob solo oder als Begleiter zum Dessert

2024 Kabir

Moscato di Pantelleria DOC

Donnafugata / Contese die Entellina / Sizilien

0,1 L / 8.90

Dieser Moscato besticht durch sein fruchtiges Bouquet aus Melone und Zitrusaromen sowie mit seiner ausgewogenen Balance aus Süße und Würze, gepaart mit einer überraschenden Frische.

## Allergene/Unverträglichkeiten

Liebe Gäste,

sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter darauf anzusprechen.

Gerne wandelt unsere Küche die Gerichte dementsprechend ab.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und freuen uns, Sie in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen.

Ihr Team der Villa Lacus

