



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

Speisekarte

VORSPEISE

Gebratene Jakobsmuscheln

mit eingelegter bunter Bete, Orangen-Buttersauce und Pastinaken-Kaffeecreme 19,00 €

Topinambur-Cremesuppe

mit gerösteten Mandeln 12,00 €

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 allo Scoglio

Linguine mit Meeresfrüchten und Cherry Tomaten 20,00 €

Gnocchi

mit Gorgonzola-Sauce, Walnusskernen und Brokkoli 18,00 €

Spaghetti Carbonara

mit Eigelb, Parmesan und Pancetta 18,00 €

Risotto

mit roter Bete, Haselnüsse und Parmesan 17,00 €

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Fèvebohnen, Topinambur-Püree und Petersilien-Schaum 35,00 €

Mediterrane Fischsuppe

mit Moschuskraken, Garnelen, Oliven, geschmolzenen Tomaten und Knoblauchbrot 30,00 €

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Fèvebohnen, Topinambur-Püree und Petersilien-Schaum 32,00 €

Gebratenes Rumpsteak

mit Kartoffelpüree, Brokkoli und Pfeffer-Jus 30,00 €

Wiener Schnitzel

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

Geflämmter Blumenkohl

gerösteter Blumenkohl, Feines von der Süßkartoffel, Chimichurri-Öl, vegane Jus 22,00 €

DESSERTS

Torta Caprese

mit Mandel-Kakao-Kuchen und Haselnuss-Eis 11,00 €

Orangen-Crème Brûlée

mit Blutorangen-Sorbet und Crumble 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

VORSPEISEN

- Gebratene Jakobsmuscheln **(R, M, O, G, 7, 8)**
- Topinambur-Cremesuppe **(G, I)**
- Bruschetta **(A)**

SALATE

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

HAUPTGÄNGE

- Geschmorte Rinderbäckchen **(I, J)**
- Gebratenes Kabeljaufilet **(D, J, L, I, M, 8)**
- Mediterrane Fischsuppe **(D, B, N, A, I, 5)**
- Gebratenes Rumpsteak **(I, L, G, 8)**
- Wiener Schnitzel **(A, C, G, 7)**
- Geflämmter Blumenkohl **(I)**

PASTA

- Linguine allo Scoglio **(D, A, B)**
- Gnocchi **(A, C, H, 8)**
- Spaghetti Carbonara **(A, C, G, 8)**
- Risotto **(H, G, I)**

DESSERT

- Orangen-Crème Brûlée **(C, G, 8, 7)**
- Torta Caprese **(A, C, H, G, 7, 8)**
- Triologie vom Sorbet **(A, E, 7)**

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

