

# Villa Helenenhof

## SPEISEKARTE

### SUPPEN

<i>Süppchen vom Staudensellerie mit Meerestieren</i>	EUR	9,--
<i>Süppchen aus edlem, extra gereiften Parmesan</i>	EUR	7,--

### VORSPEISEN

<i>Bio-Rinder-Carpaccio an Frühlingsalat</i>	EUR	12,--
<i>Geräuchertes Bio-Hirschcarpaccio mit wildem Pesto an Frühlingsalatspitzen</i>	EUR	14,--
<i>Geräuchertes Filet von der Wisperforelle an mediterranen Salaten</i>	EUR	16,--

### WARME ZWISCHENGERICHE

<i>Gebratene Gänsestopfleber an Pflaumen in altem Zwetschgenbrand und mit grünen Walnüssen an Salatspitzen, Brioche</i>	EUR	19,--
<i>Meeraal aus mildem Rauch auf japanischen Gurken-Ingwer Duett an Jus von Ketjap Manis</i>	EUR	16,--
<i>Capellini mit Strauchtomaten-Kapern-Schaum</i>	EUR	9,--
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Sepia-Risotto und feinem Safran</i>	EUR	18,--

# Villa Helenenhof

## HAUPTGERICHTE

<i>Enten-Entchen le Sager auf Riesling-Orangen-Kraut an bunten Tagellini</i>	<i>EUR</i>	<i>23,--</i>
<i>Maispoularde gefüllt mit Steinpilzfarce auf jungem Blattspinat und Blütengratin</i>	<i>EUR</i>	<i>19,--</i>
<i>Steak vom Bio-Weiderind mit jungem Gemüse an Blütengratin</i>	<i>EUR</i>	<i>21,--</i>
<i>Filet vom Bio-Schweinchen mit Buschpfeffer aus Nigeria gewürzt mit „Alaea“ Meersalz von der Insel Molokai an frischen Bandnudeln</i>	<i>EUR</i>	<i>19,--</i>
<i>Zanderfilet an der Haut gebraten in mediterraner Piemont-Jus</i>	<i>EUR</i>	<i>21,--</i>
<i>Yellow-Fin Thunfischwürfel in der Sesamkruste in Ingwer-Champagner-Jus auf Risotto a la Villa Helenenhof</i>	<i>EUR</i>	<i>22,--</i>

## HAUPTGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

<i>1 ganzer Reh Rücken (Filets) im Salzteig mit Lavendeljus</i>	<i>EUR</i>	<i>54,--</i>
<i>Rinderfilet im Netz an Trüffel-Farce</i>	<i>EUR</i>	<i>49,--</i>

# Villa Helenenhof

## DESSERT

<i>Gestochenes Bad Schwalbacher Moor mit Valrhona-Schokolade in Vanilleschaum mit Früchten</i>	<i>EUR</i>	<i>7,50</i>
<i>Mascarpone-Mousse mit Tonga-Bohnen-Eiscreme</i>	<i>EUR</i>	<i>11,-</i>
<i>Glen Morangy Whisky Törtchen mit Brombeereiscreme</i>	<i>EUR</i>	<i>10,-</i>
<i>Hausgemaches „Duett“ vom Sorbetteller</i>	<i>EUR</i>	<i>9,-</i>
<i>1001 Nacht – Dessertvariation für „Leib &amp; Seele“</i>	<i>EUR</i>	<i>12,-</i>
<i>Italienische – Dessertvariation „Feuer &amp; Eis“</i>	<i>EUR</i>	<i>14,-</i>

## DESSERT FÜR 2 PERSONEN

<i>Hausgemachter Pralinenteller « Villa Helenenhof »</i>	<i>EUR</i>	<i>19,-</i>
<i>Hausgemachtes Tonga-Bohnen-Soufflée (2 Personen, 60 Min. Zubereitungszeit)</i>	<i>EUR</i>	<i>19,-</i>

## GOURMET-3-GANG-MENÜ

Wählen Sie aus Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Dessert jeweils ein Gericht Ihrer Wahl aus. Preis pro Person EUR 38,00

*Öffnungszeichen: Freitag, Samstag ab 18.00 Uhr, Sonntag ab 12.00 Uhr und nach Vereinbarung.*