

## SUPPEN & VORSPEISEN

### RINDERKRAFTBRÜHE 7,80

Klare Rinderbrühe, traditionell zubereitet mit Markklößchen, Maultaschen & Julienne Gemüse  
(A, C, G, i, F, L, 4)

### BROKKOLISUPPE 7,20

Suppe aus frischem Brokkoli, Sahnehäubchen und gerösteten Mandelblättchen  
(G, i, 4)

### BEILAGENSALAT 6,10

Kleiner gemischter Salat der Saison mit unserem Villa-Dressing  
(J, 10, 11)

### WARMER

### ZIEGENKÄSE 9,20

Angerichtet mit Honig-Thymian, Walnüssen, Orangenscheiben und Baguette  
(A, H, 6)

## SÜSSE DESSERTS

### PANNA COTTA 8,20

Winterlich | mit oder ohne Baileys  
(G)

### WINTER-DESSERT 8,20

Unsere Küchenempfehlung:  
Genießen Sie ein feines Apfel-Spekulatius-Mascarpone Dessert  
(A, C, G, F, H)

### HEIßE VILLA-LIEBE 7,80

Vanille-Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne  
(G)

...Tagesfrische Kuchen!

VILLA KATZENBUCKEL  
HOTEL \* RESTAURANT \* BAR \* LOUNGE \* EVENTS

# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER VILLA

Wir freuen uns, Sie heute kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen wunderschönen und kurzweiligen Aufenthalt bei uns.

Bitte kommen Sie mit Ihren Fragen, Anregungen oder auch konstruktiver Kritik jederzeit auf unser Team zu und äußern Sie Sonder-Wünsche – wir werden sehen, was wir mit oder auch ohne Aufpreis umsetzen können, so dass Sie sich bei uns perfekt umsorgt fühlen.

Herzlichst – Norbert & Sandra Haas  
mit Villa-Team

## VEGGIE-GERICHTE

### SERVIETTENKNÖDEL 14,80

Hausgemachte Serviettenknödel mit Waldpilzragout, Brokkoli und gerösteten Cashewkernen

(A, C, G, H, i, 4, 10)

### PENNE ARRABIATA 12,50

Penne mit klassisch pikanter Tomatensoße, Grillgemüse und gehobeltem Parmesan

(A, G, i, 10)

- mit gegrillten Garnelen 15,50  
(+D)

## SALATE

### KATZENBUCKELSALAT 12,50

Unser Klassiker mit dem hausgemachten Villa-Dressing, Blattsalate, Rohkost der Saison und Baguette (A, J, 11)

(10, G) Wahlweise mit Kürbis & Feta 15,50

(10) Wahlweise mit Rumpsteak Streifen 18,80

## FLAMMKUCHEN

### DER ELSÄSSER 12,50

Absoluter Klassiker, mit Speck & Zwiebeln, Schmand & Emmentaler

(A, G, 2)

### KÜRBIS & FETA 14,50

Fruchtige Kürbis-Stücke, Feta-Würfel, Schmand & Emmentaler

(A, G, 10)

### LACHS & SPINAT 15,80

Mit feinem Räucherlachs, Spinat, Schmand & Emmentaler

(A, G)

## HAUTPGERICHTE

### SAFTIGES RUMPSTEAK 27,50

Mit Zwiebeln, Kräuterbutter & Kartoffelgratin oder Natur-Pommes – „medium oder durch“

(G, i, 10)

### CORDON-BLEU KLASSIKER 17,80

Vom Schwein mit Schinken-Käse-Füllung & Natur-Pommes oder Krokette

(A, C, 2, 10)

### ZARTES PUTENSTEAK 18,90

Natur, gebraten mit gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter und Krokette oder Natur-Pommes

(A, G, 10)

### TAFELSPITZ – DER LIEBLING 21,80

Vom Jungbullen – zart & saftig – mit Bouillongemüse, Kartoffeln & hausgemachtem Meerrettich-Sößchen

(G, i, L, 4,)

### HIRSCH-RAGOUT 21,50

Zart gegartes Ragout vom Hirsch mit hausgemachten Servietten-Knödeln, Rotkraut, in Rotwein getränkte Birne & Preiselbeeren

(A, C, G, 10)

### LACHS-FILET 17,80

Saftiger Lachs mit Kräuter-Walnuss-Kruste, Rissolé-Kartoffeln, Grillgemüse & heller Orangensoße

(H, i, 10)

### ERGÄNZUNGEN & MEHR

Der Extra-Schöpfer Soße (i, 10) 2,20

Kräuterbutter (G) 1,50

Ketchup, Mayo oder Senf (11) 1,00

Grillgemüse (10) 5,80

Bitte beachten Sie, dass Beilagen-Änderungen mit einem Service-Aufpreis von €1 bepreist werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.