Villa Merton

Am Leonhardsbrunn 12, 60487 frankfurt
+4969703033

KOMPLETTE SPEISEKARTE

LUNCHMENÜ

Tatar vom Lachs, Gurke, Dill-Crème fraîche und Kartoffelrösti
Gurke, Dill-Crème fraîche und Kartoffelrösti

Artischockensüppchen mit Mangold
mit Mangold

„Coq au Bembel“ vom Stubenküken mit Mispelkraut und Grüne Sauce Püree
mit Mispelkraut und Grüne Sauce Püree

Tranche vom Seeteufel mit Ratatouille und Safranrisotto
mit Ratatouille und Safranrisotto

Gemüsequiche mit Ofenkürbis, Ziegenkäse und Kürbiskernpesto VEGETARISCH
mit Ofenkürbis, Ziegenkäse und Kürbiskernpesto

Mousse von dunkler Schokolade mit Beerenragout und Eierlikköreis VEGETARISCH
mit Beerenragout und Eierlikköreis

HERBST À LA CARTE

Kleiner gemischter Salat **9,50 €**

Herbstsalat mit Parmaschinken, eingelegtem Gemüse und gerösteten Nüssen **22,00 €**
mit Parmaschinken, eingelegtem Gemüse und gerösteten Nüssen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln **34,00 €**
mit Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln – Pfifferlings Ragout **44,00 €**
wahlweise mit Pfifferlings Ragout

Linguini mit Pfifferlingen und Trüffelschaum VEGETARISCH **34,00 €**

Fermentierte Brombeeren Hüttenkäsecreme, Lavendelhonig-Gel, Buchweizencrumble und Brombeersorbet **16,00 €**
VEGETARISCH
Hüttenkäsecreme, Lavendelhonig-Gel, Buchweizencrumble und Brombeersorbet

Käseauswahl mit Chutney und Weißbrot VEGETARISCH **15,00 €**
mit Chutney und Weißbrot

GOURMET MENÜ

Matjes Hausfrauenart
Rote Bete/Apfel/Kartoffel-Eis/Kartoffelhippe

Filet von der Taunusforelle
Rettich/Frankfurter 7-KräuterBockbier/Nussbutter/Sauerteig

Zitronengras-Sorbet
Fingerlimes

Brust vom Stubenküken
Steinpilz/geräucherte TomateSchwarzaugenbohne/Sherry-Vinaigrette

Gegrilltes US Flanksteak
Zuckermais/gefüllte weiße ZwiebelEingelegte Jalapeño

Brillat Savarin aux Truffes VEGETARISCH
Poffertjes/Chutney

Fermentierte Brombeeren VEGETARISCH
Hüttenkäsecreme/Lavendelhonig-GelBuchweizencrumble/Brombeersorbet

VEGETARISCHES GOURMET MENÜ

Carpaccio von der Feige VEGETARISCH
Radicchio/ValençayPekannuss/Shiso-Sorbet

Gnocchi von jungem Rotkraut VEGETARISCH
Spitzkohl/SchmandKnäckebrot/Rotkohl-Vinaigrette

Zitronengras-Sorbet
Fingerlimes

Gebackener Ricotta-Strudel VEGETARISCH
Auberginentatar/geräucherte TomateOlive/Kräuteremulsion

Ravioli vom Steinpilz VEGETARISCH
Butterbirnen/weißer ZwiebelschaumLiebstöckel-Pilzsalat/Kaffee

Brillat Savarin aux Truffes VEGETARISCH
Poffertjes/Chutney

Gegrillter Weinbergpfirsich VEGETARISCH
Zitronen-VerbenecremeSalz-Mandelcrumble/Olivenöl-Eis

PILZMENÜ

Tartelette von Edelpilzen VEGETARISCH
mit Eigelbcrème, süß-saurer Topinambur, Feldsalat und schwarzem Trüffel

Pilzessenz
mit Sellerie und Liebstöckel-Ravioli

Tranche vom Zander
mit Pilzgulasch, Sauerrahm und Kartoffelgnocchi

Gegrillte Brust vom Perlhuhn
mit Spinat, Pilzstrudel und Sherry-Velouté

Steinpilz-Eis VEGETARISCH
mit Haselnussmousse, Himbeergel, geräuchertem Pilz-Karamell und Brownie Crumble