



## VILLANDRY

### Suppen & Vorspeisen

Kürbis Cappuccino   Ras el-Hanout   Amarettini Grissini	7,00 €
Rote Beete Consommé   Steinpilzravioli   Ziegenkäse   Kräuter	9,00 €
Zwiebelkuchen 2erlei   Bulls Bloodsalad   Kräuter   Sauerrahmriegel	10,00 €
Thunfisch Sashimi   Kumquat- Chutney   Wasabi-Mayonnaise	14,00 €
Kichererbsen-salat	
Roastbeef   saures Minigemüse   Borettane Zwiebeln   Meerrettich- Espuma	16,00 €
Kapern-Äpfel   Shiso Kresse	

### Aperitif

Rosato Berry (Schweppes Russian Wild Berry & Ramazotti Rosato)	7,00 €
--	--------

### Hauptspeisen

Steinpilzravioli   Salbeibutter   Bennewitzer Bergkäse   Confierte Tomate	17,00 €
mit Tharandter Coppa vom Rothirsch	20,00 €
Entenbrust   Graupen-Karotten-Risotto   Romanesco   Portwein-Kirsch-Jus	22,00 €
Isländisches Rotbarschfilet   Salbeinudeln   Orange-Ingwer   Kräuterseitlinge	26,00 €
Spanferkelfilet   Kürbisgnocchi   Gorgonzolasauce   Birnen-Apfel-Chutney	27,00 €
Steirisches Öl	

### Dessert

Vanille-Joghurt-Mousse   Kürbisküchlein   Rum-Baiser	9,00 €
Crème Brûlée   Apfel Eis   Birne & Walnuss	10,00 €
Bennewitz trifft Tharandt   Käse & Schinken   Chutney	12,00 €

### soup & starter

pumpkin soup   Ras el-Hanout   amarettini-grissini	7,00 €
beetroot consommé   mushroom ravioli   goat cheese   herbs	12,00 €
onion tarte   bulls bloodsalad   herbs   sour cream	10,00 €
tuna sashimi   golden orange- chutney   wasabi-mayonnaise	14,00 €
chick-pea-salad	
roastbeef   pickled vegetables   red onion   horseradish-espuma   capers & apple	16,00 €

### aperitif

Rosato Berry (Schweppes Russian Wild Berry & Ramazotti Rosato)	7,00 €
--	--------

### main dishes

mushroom ravioli   sage-butter   "Bennewitzer" cheese   tomato   herbs	17,00 €
with deer ham	20,00 €
duck breast   barley-carott-risotto   romanesco   port wine-cherry-jus	22,00 €
icelandic redbass   sage-noodles   orange & ginger   mushroom	26,00 €
pigling-filet   pumpkin gnocchi   gorgonzola-sauce   pear&apple-chutney   "steirisches" oil	27,00 €

### dessert

vanilla-mousse   pumpkin-muffin   rum-meringue	8,00 €
crème brûlée   apple ice cream   pear&walnut	10,00 €
cheese & ham   confit of the season	12,00 €