

Villa Stokkum

Speisekarte



Aperitif

Sandemann dry Sherry	5 cl	€ 4,50
Sandemann medium Sherry	5 cl	€ 4,50
Martini bianco ¹	5 cl	€ 4,50
Martini dry	5 cl	€ 4,50

Campari ^{1,3} Orange Soda	0,3 ltr	€ 7,00
Aperol Spritz	0,2 ltr	€ 8,00
Hugo	0,2 ltr	€ 8,50

Kir	0,1 ltr	€ 7,50
Kir Royal	0,1 ltr	€ 16,00

Villa Stokkum Privat Cuvée Riesling Sekt, Rheingau	0,1 ltr	€ 6,50
---	---------	--------

Prosecco „Zonin“ Vino Spumante Aromatico, brut	0,1 ltr	€ 7,50
---	---------	--------

Champagner Emille, brut	0,1 ltr	€ 14,00
-------------------------	---------	---------



Leckere Gaumenkitzler

Starters

Knackige Frühlings Blattsalate ●●●● € 7,50

mit verschiedenen Rohkostsalaten und Hausdressing verfeinert

Leaf salads with various raw vegetable salads and house dressing

Spargelsalat^a ●●●● € 14,50

mit würzigem Tomatenragout, Ei und einer kleinen Salatgarnitur

Asparagus salad with spicy tomato ragout, egg and small salad garnish

Feldsalat^{a,b} ●●●● € 14,50

an karamellisiertem Ziegenkäse und Baguette Brot

Lamb's lettuce with caramelized goat's cheese and baguette bread



Heisses

Soups

Pikante Tomaten-Kokos-Suppe^a ●●● € 8,00

mit frisch gebackenem Baguette Brot

Spicy tomato-coconut-soup with freshly baked baguette

Spargelcremesuppe^a ● € 8,50

mit Einlage und Sahne Haube, dazu reichen wir frisches Baguette Brot

*Cream of asparagus soup with garnish and cream topping,
served with fresh baguette bread*

Vom Grill, aus der Pfanne und Geschmortes...

Main dishes

Gegrillte Schweinemedallions

im Speckmantel ^{b,i} ●●●●

€ 23,50

auf Kräuterbuttersoße mit Dauphine Kartoffeln und kleinem Salat

Grilled pork medallions, wrapped in bacon, on herb butter sauce

with dauphine potatoes and small salad

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust ^{a,c} ●●●●

€ 26,50

auf Salbeisoße mit Rosmarin Kartoffeln und kleinem knackigen Salat

Chicken breast saltimbocca on sage sauce with rosemary potatoes and a small, crisp salad

Wiener Kalbsschnitzel mit Spargelgemüse ^{a,c} ●●●●

€ 28,50

an knusprigen Bratkartoffeln

Viennese veal escalope with asparagus, served with fried potatoes

Rumpsteak mit Röstzwiebeln ^b ●●●●

€ 36,50

vom argentinischen Rind, an Steakhaus Pommes und kleinem Salat

Rump steak, of Argentinian beef, with fried onions,

steakhouse fries and a small salad



Was schwimmt.....

Main dishes

Gebratenes Kabeljaufilet^k ●●●●●

€ 26,50

auf gelber Paprika Soße mit Bandnudeln

Fried cod fillet on yellow pepper sauce with tagliatelle

Gegrilltes Lachsfilet^{k,a,b,c} ●●●●●

€ 24,50

auf Schnittlauchsoße, auf Bandnudeln und Gemüse ragout

Grilled salmon fillet in chive sauce, on tagliatelle noodles and vegetable ragout



Vegetarisch Vegetarian

Tortellini^{a,b,c} ●●●●●

€ 16,50

mit Ricotta Frischkäse gefüllt, in Salbei Butter und geschmolzenen Tomaten

Tortellini filled with ricotta cream cheese, in sage butter and melted tomatoes

Vegan

Vegane Bandnudeln^a ●●●●●

€ 14,50

mit Ratatouille Gemüse

Vegan tagliatelle noodles with grilled Ratatouille vegetable



Die süsse Verführung danach....

Dessert menu

Orangen Creme Brûlée ^{b,c} ●●●●

€ 9,00

mit karamellisiertem braunem Zucker und Vanille Eiscreme

Orange crème brûlée with caramelised brown sugar and vanilla ice cream

Panna Cotta von der Kokosmilch ●●●●

€ 9,50

mit passierter Waldbeerensoße und einer Kugel Maracuja Sorbet

*Coconut milk panna cotta with strained wild berry sauce
and a scoop of passion fruit sorbet!*

Schokoladen Törtchen

^{a,b,c,f} ●●●●

€ 10,50

mit flüssigem Kern auf Fruchtspiegel und einer Kugel Walnuss Eiscreme

*Chocolate tartlet with a liquid centre on a fruit topping
and a scoop of walnut ice cream*



Bitte informieren Sie uns über eventuelle Unverträglichkeiten.
Unser Ampelsystem erleichtert Ihnen die Auswahl.

*Please inform us about your food intolerances.
Our traffic light system facilitates your selection*

- Vegan | ● Vegetarisch/vegetarian |
- Lactosefrei/lactose free |
- Glutenfrei/gluten free

Inhaltsstoffe Getränke

- 1) mit Farbstoff
- 2) coffeinhaltig
- 3) chinihaltig
- 4) mit Konservierungsstoffe
- 5) enthält Cyclamat und Aspartam
- 6) mit Natriumcyclamat, Asparatam, Phenylalaninquelle
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwefelt

Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Milch, einschl. Laktose = Milchzucker
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Pistazien)
- g) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o) ohne Zutat Weizenmehl