

Villa Stokkum Speisekarte —



Aperitif



Virgin Pina Colada	€ 6,00
Martini Cocktail	€ 7,50
Screw Driver	€ 7,50
Hauscocktail	€ 7,00

Hausmarke „Villa Stokkum Privat Cuvée“		
Riesling-Sekt	0,1 ltr	€ 5,90
Champagner „Laurent Perrier“	0,1 ltr	€ 15,50

Campari Orange/Soda ^{2,10}	0,2 ltr	€ 6,00
Martini - Extra dry/Bianco/Rosé/Rosso/d'Oro	5 cl	€ 3,50
Tio Pepe, extra dry	5 cl	€ 4,70
Sandemann Sherry – Dry secco	5 cl	€ 3,10
Sandemann Sherry – medium/cream	5 cl	€ 3,10
Delaforce Portwein weiss	5 cl	€ 5,20
Delaforce Portwein rot, extra dry	5 cl	€ 5,20

Kir	0,1 ltr	€ 5,50
Kir Royal	0,1 ltr	€ 15,50



Vorspeisen

Starters

Fried Caprese^{a,b,c} € 12,90
Büffelmozzarella gebacken/Tomaten-Basilikum Füllung/
Alter Balsamico/Rucola Bett

Baked buffalo mozzarella/ tomato-basil filling/ balsamico/ rocket^{a,b,c}

Tatar Trilogie^{c,k} € 15,90
Tatar vom Yellowfin Tuna/Teriyaki Beef Tatar/
Angemachtes Mini Grillgemüse

*Tatar from Yellowfin tuna/ Teriyaki beef tatar/
anointed mini barbecue vegetable^{c,k}*

Rindercarpaccio (handgeklopft)^b € 16,90
Filet vom Black Angus/Geröstete Pinenkerne/Rucola/Parmesan Hobel

*Beef carpaccio (hand-tapped)/ fillet of Black Angus/
Roasted pine nuts/ rocket/ parmesan slices*

Suppen

Soups

Tagessuppe € 5,90

Täglich wechselnde Suppe, auf Anfrage bei Ihrem Serviceleiter

Soup of the day. Please ask our waiter.



Zwischengerichte

Entrees

Pot Black Tiger Riesengarnelen^k

Mit frischen Kräutern gebraten/Chili Aioli/Kräuterbaguette

½ Pfund/pound

€ 15,50

1 Pfund/pound

€ 30,00

Pot Black Tiger King Prawns/ Fried with fresh herbs/ chilli aioli/ herb baguette

Spinat-Feta Lasagne^{a,b,c}

€ 8,90/11,90

Kirschtomaten Sugo/Rucola

Spinach feta lasagne/ cherry tomatoe sugo/ rocket

Linguine Gambas (hausgemacht)^{a,c,k}

€ 11,90/17,50

Riesengarnelen/Sauce Provencale/Rucola/

Pinienkerne/Getrocknete Tomaten/Parmesan

*Linguine Gambas (homemade)/ King Prawns/ sauce provencale/ rocket/
pine nuts/ dried tomatoes/ parmesan^{a,c,k}*

Pasta Paccheri (hausgemacht)^{a,b,c,f}

€ 12,90/18,90

Rinderfiletstreifen/Sauce Roquefort/Walnüsse/Blattspinat

Pasta Paccheri (homemade)/ beef fillet stripes/ Roquefort sauce/ walnuts/ spinach leaves^{a,b,c,f}

Caramelle Trüffel (hausgemacht)^{a,b,c}

€ 9,90/14,50

Waldpilz-Ricotta Füllung/Schwarztrüffel Nage/

Geriebener Pecorino Sardo

*Caramel truffle (homemade)/ forest mushroom ricotta filling/
Black truffle Nage/ grated Pecorino Sardo*



Unsere Pasta Gerichte sind auch als Hauptgericht wählbar

Our pasta dishes are also available as a main dishes

Hauptgerichte

Main dishes

Lachsfilet^{a,b,k} € 16,50
Kerbelschaum/Erbsenpüree/Gebackener Fenchel/Duftreis

Salmon filet/ chervil foam/ pea puree/ baked fennel/ fragrant rice^{a,b,k}

Krosses Zanderfilet^{a,b,k} € 17,90
Grüner Spargel/Gebratene Waldpilze/Risotto

Crispy pike perch/ green asparagus/ fried mushrooms/ risotto^{a,b,k}

Dukkah Maispouardenbrust^{a,b,f} € 16,90
Gebacken in Nußwürze/Limonen-Schnittlauchcreme/
Glasiertes Markgemüse/La Ratte Kartoffeln

*Breast of Dukkah corn poulard/ baked in nut seasoning/
lemon chive cream/ glazed vegetables/ potatoes*^{a,b,f}

Rumpsteak Irish Herford^{a,b}
250 g mit Fettrand/with fat margin € 24,90
400 g mit Fettrand/with fat margin € 36,50

Sauce Demi Glace/Sautierte Butterrüben/
Thymian Würfelkartoffeln/Frisch geriebener Meerrettich

*Rumpsteak from Irish Herforda/ sauce demi glace/ sauteed butterbeets/
thyme potatoes dices/ freshly grated horseradish*^{a,b}

Rinderfilet Black Angus^{a,b,c}
200 g € 25,50
350 g € 39,90

Grilltomate/Süßkartoffelgratin/Sauce Bernaise

Beef fillet from Black Angus/ grilled tomato/ sweet potato gratin/ Sauce Bernaise^{a,b,c}

Geschmorte Lammstelze^{a,b} € 21,50
Portweinjus/Wurzelgemüse/Parmesan Kartoffelpüree

*Braised knuckle of lamb/ port wine gravy/
root vegetables/ parmesan mashed potatoes*^{a,b}



Inhaltsstoffe Getränke

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

Allergene

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