

# Villa Eitel

HOTEL & RESTAURANT

Frühstück von 7:30- 10:30 Uhr

*Teilnahme auch für nicht Hotelgäste möglich, sprechen Sie uns einfach an oder reservieren Sie telefonisch vorweg.*

Warme Küche 12.00- 21:00 Uhr

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt und Guten Appetit!*

## Suppen



### Süße Knolle

Süßkartoffel- Meerrettichsuppe  
mit gräucherte Forelle

8,50 €

### Tomaten - Cappuccino

Tomatensuppe unter Basilikumhaube

7,00 €

## Vorspeisen



### Mozzarella Türmchen

Rote Beete trifft Mozzarella begleitet von Feldsalat,  
Olivenöl und kandierten Walnüssen

9,50 €

### Brotsalat

knusprig gebratenes Knoblauchbrot in Kombination mit  
Mozzarella, bunten Cherrytomaten und Petersilienpesto

11,50 €

### Carpaccio vom Rind

verfeinert mit Olivenöl, Rucola, Parmesanhobel  
und Petersilienpesto

10,50 €

## Flammkuchen



### Flammkuchen „Elsass“

belegt mit Schmand, geräuchertem Speck,  
Zwiebeln und Frühlingslauch

9,50 €

### Flammkuchen „Räucherfisch“

belegt mit Meerrettichschmand, geräucherter Forelle und  
frischem Dill

10,00 €

### Flammkuchen „Villa Ettel“

belegt mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Rucola und Kürbiskernen

11,50 €

## Fleisch



### Hähnchenbrust

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu krosse Bratkartoffeln

16,00 €

### Butterzarte Sparerips

mit knusprig gebackenen Gemüsestäbchen und hausgemachter Barbecue Sauce

17,00 €

### Zart gegarter Kalbstafelspitz

mit Honigmöhren und Butterkartoffeln dazu Meerrettichsauce

18,50 €

### Rumpsteak

gebettet auf getrüffelten Schwarzwurzeln und Thymiankartoffeln

23,50 €

### Wiener Schnitzel

dazu gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Wildpreiselbeeren und einem kleinen Gurken- Dill- Salat

19,50 €

## Fisch



### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit gebratener Zucchini und Cherrytomaten dazu cremiges Kartoffelpüree

16,50 €

### Garnelen

in Knoblauch gebraten, auf Bandnudeln mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanhobel

18,00 €

### Scholle "Finkenwerder Art"

im Ganzen gebraten, mit Speck und Zwiebeln dazu Butterkartoffeln und einem kleinen Gurken- Dill- Salat

17,50 €

### Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet

auf sautiertem Mangold mit Cherrytomaten und Mandeln dazu kleine gebutterte Petersilienkartoffeln

17,00 €

## Salate und Vegetarisch



### Bunter knackiger Blattsalat

mariniert mit Mango- Szechuanpfeffer Vinaigrette

9,50 €

### wahlweise mit

-gebratener Hähnchenbrust

+4,50 €

-gratiniertem Ziegenkäse

+4,00

-gebratene Riesengarnelen (5 Stück)

+5,50 €

### Vegetarische Nudelpfanne

frische Bandnudeln mit buntem Gemüse in  
Tomatensauce dazu Rucola und Parmesanhobel

13,50 €

## Dessert



### Schokoladenmousee

dunkles, luftiges Schokoladenmousee trifft  
Ananas- Minz Salat

7,00 €

### Kokos Panna Cotta

mit fruchtiger Kirschgrütze und  
weißem Schokoladenchip

7,00 €

### Heiße Waffeln

frisch gebacken, mit fruchtiger Kirschgrütze und  
zartschmelzender Vanille- Eiscreme

8,50 €