

Villa Barleben am See



Vorspeisen / Zwischengang

„Villa Barleben Spezial“ Hausgemachte Fischsuppe

See- und Meeresfische, Garnelen mit Sauce Rouille
13,50 Euro

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 Euro
Parmesansüppchen mit Trüffelöl	8,50 Euro
Badisches Kartoffelsüppchen mit Kräutercroutons und Kürbiskernöl	7,50 Euro
Reichenauer Sommersalat mit Wildkräuter- und Blattsalaten, frischen Früchten, gerösteten Nüssen und Kernen an Maracuja-Senf-Dressing oder mit geräuchertem Bodenseefischfilet	12,50 Euro 19,50 Euro
Spargel-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln und Kürbiskernöl	9,50 Euro
Kürbissuppe (saisonal) mit Kartoffelwürfeln und Kürbiskernöl	8,50 Euro
Nüsslisalat (saisonal) mit Kartoffeldressing, Granatapfel- und Pinienkernen und gehackten Eier (auf Wunsch Speckwürfel)	9,50 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Villa Barleben am See



Vorspeisen / Zwischengang

- Büffelmozzarella (vegetarisch)** 10,50 Euro
mit halbegetrockneten und frischen Kirschtomaten
an hausgemachtem Pesto und Balsamicoglace
- Lachstartar** 12,90 Euro
auf Kartoffelpuffer und Meerrettich-Schmand
- Antipasti-Teller de luxe Barleben** 18,50 Euro
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Pilze, Serranoschinken,
Büffelmozzarella, Meeresfrüchtesalat, ... und vieles mehr

Gesellige Vorspeisen-Variation

Fast wie ein kleines Vorspeisenbüfett
serviert auf großen Platten in die Mitte vom Tisch „wie bei Mama“

Reichenauer Sommersalat

mit Wildkräuter- und Blattsalaten, frischen Früchten,
gerösteten Nüssen und Kernen an Maracuja-Senf-Dressing
und

Antipasti-Teller de luxe Barleben

Gegrillte Auberginen, Zucchini, Pilze, Serranoschinken, Oliven,
Büffelmozzarella, Meeresfrüchtesalat, ...

14,50 Euro pro Person

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Villa Barleben am See



Hauptspeisen Vegetarisch /Vegan

Frische

Tagliatelle oder Sepiatagliatelle

18,50 Euro

(klassisch oder schwarz)

an einer köstlichen mediterranen Tomaten-Gemüse-Sauce
und gerösteter Nuß-Kern-Mischung und Parmesan

Kichererbsen-Blumenkohl-Curry

20,50 Euro

verfeinert mit Kokosmilch und Sojajoghurt
an Basmatireis

Arabisch angehauchte Zucchini

21,50 Euro

gefüllt mit Couscous verfeinert mit Datteln, Kardamom
und geröstetem Nuß-Potpourrie

Tofu-Geschnetzeltes

21,50 Euro

an einer bunten Gemüsesauce
verfeinert mit Sojasahne an Wildreismischung

Quinoa-Pilzpfanne

22,50 Euro

mit Blattspinat, Champignons, Kräuterseitlingen
und getr. Steinpilzen an Sojarahm und frischen Kräutern

Zartes Gemüse- Potpourrie

22,50 Euro

Quinoa, Möhren, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln,
serviert im gedünsteten Kohlrabi an Kokos-Kürbis-Sauce

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Villa Barleben am See



Hauptspeisen

Gebratenes Fischfilet mit Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet und hausgemachter Kräuterbutter	27,80 Euro
Gebratene Seeteufel-Medaillons (ab 4 Personen) auf Blattspinat und Wildreismischung mit frischen Kräutern an Chardonnay-Sauce	32,90 Euro
Hähnchenbrust sùpreme an Rieslingsauce mit Bandnudeln und Gemüsebouquet	19,50 Euro
Schweinelendchen an Rahmsauce mit Bandnudeln und Gemüsebouquet	22,50 Euro
Frische geschmorte Kaninchenkeule mit Wurzelgemüse, Pilzen und geschmorten Kirschtomaten mit Rosmarinkartoffeln	24,50 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Villa Barleben am See



Hauptspeisen

Kalbsrücken im Ganzen gebraten 29,00 Euro
an Pilz-Rahmsauce mit frischen Pilzen der Saison
auf hausgemachten Spätzle und Gemüsebouquet

Kalbskotelett 32,50 Euro
an Rahmsauce mit Kartoffel-Karotten-Püree
und Gemüsebouquet

Roastbeef im Ganzen gebraten 29,50 Euro
an Bratensauce mit Röstkartoffeln
und Gemüsebouquet

Rinderfilet im Ganzen gebraten 38,50 Euro
an Bratensauce mit Röstkartoffeln
und Gemüsebouquet

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Villa Barleben am See



Desserts

Panna Cotta klassisch mit Himbeerpüree oder Mango-Panna Cotta mit Himbeerpüree	7,50 Euro 7,90 Euro
Erdbeerbecher (saisonal) zwei Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeerpüree und Sahne	8,50 Euro
Hausgemachtes Tiramisu Klassisch	8,50 Euro
Mascarpone-Früchte-Trifle Mascarponecreme/frisches Früchtepüree/Löffelbiskuit	8,90 Euro
Dunkles Schokoladenmousse (vegetarisch) auf Wachauer Eierlikör mit frischen Früchten	8,90 Euro
Feine kleine Käseauswahl	12,90 Euro

Gesellige Nachspeisen-Variation

Fast wie ein kleines Nachspeisenbüfett auf dem Teller

Dessertvariation „Barleben“

Verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten
wie Tiramisu, Panna Cotta, ... mit frischen Früchten

14,50 Euro pro Person

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer