

UNSERE WERTE

Cucinare con passione e dedizione

Kochen mit Leidenschaft und Hingabe

**Kulinarische Kreativität und herzliche Gastlichkeit gepaart mit Tradition und Moderne.
It's a match!**

Mit Sorgfalt, Präzision und viel Engagement widmet sich unser Küchenteam jedem Gericht. Vom ersten Handgriff bis hin zur Präsentation entsteht alles mit dem Anspruch, unseren Gästen besondere Genussmomente zu bereiten.

“Kochen ist für uns nicht nur ein Beruf, sondern Leidenschaft. Inspiriert von der Leichtigkeit des Mittelmeer-Raums verbinden wir Handwerk, Kreativität und Liebe zum Detail für Momente, die in Erinnerung bleiben.”

Auch unser Restaurantleiter Cristopher Heßler und sein Team sorgen mit Charme, Aufmerksamkeit und echter Gastfreundschaft dafür, dass Sie sich vom ersten Augenblick an willkommen fühlen.

Essen mit Seele - Gastfreundschaft mit Herz.

Unsere Partner für Beste Qualität:

- Brot: Familienbäckerei Dietmar Bauer, Neulußheim
- Gemüse: Horoz, Mannheim
- Fisch und Meeresfrüchte: Delta und Frischeparadies, Stuttgart
- Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Rungis Express, Meckenheim

Buon Appetito!

Wünscht Ihnen das Team der Villa Medici



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gua Bao Buns

Gebackene Garnele | Kimchi | Guacamole | Orangen-Chutney

18,00 €

Büffelmozzarella

Tomaten | Balsamico | Basilikum-Sorbet | Pinienkerne

17,00 €

Gazpacho Andaluz

mit gebratenen Garnelen

14,00 €

ohne gebratene Garnelen

11,50 €

Bruschetta Tradizionale

Tomaten Concassée | Basilikum | Knoblauch

9,00 €

SALATE

Salat Tonno

Bunte Blattsalate | Rohkost | Feta | Peperoni | Oliven

klein 13,00 €

Thunfisch | Balsamicodressing

groß 18,00 €

Salat Pollo

Bunte Blattsalate | Rohkost | Geflügelstreifen

klein 12,00 €

Balsamicodressing

groß 17,00 €

Salat Medici

Bunte Blattsalate | Rohkost | Balsamicodressing

klein 9,00 €

groß 12,00 €



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

SPEISEKARTE

PASTA & RISOTTO

Ravioli Ricotta Spinat

Tiroler Speck | Rucola | Grana Padano

23,00 €

Spaghetti alla Nerano

Zucchini | Vongole

27,00 €

Kräuter-Risotto

Büffelmozzarella | Orangen-Filet | Tomaten

24,00 €

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Rumpsteak

Bratkartoffeln | Salat | Honig-Senf-Sauce

40,00 €

Gebratenes Lachsfilet

Batatas a murro | Frisée | Aioli | Kräuterbutter

34,00 €

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

30,00 €

DESSERT

Limoncello-Torta Caprese

Limoncello | Zitronen-Sorbet | Mandeln

10,00 €

American Cheesecake

Crumble | Rote Früchte

10,00 €

Sorbet Auswahl

Obstvariation

10,00 €



VILLA MEDICI

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS
CONFERENCE | SPA

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Nüsse
- F** Soja
- G** Milch oder Laktose
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesam
- L** Gelatine
- M** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1** mit Konservierungsstoffen oder Nitrat
- 2** mit Antioxidationsmitteln
- 3** mit Geschmacksverstärker
- 4** geschwefelt
- 5** geschwärzt
- 6** mit Süßungsmitteln
- 7** mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 8** mit Milcheiweiß

VORSPEISEN

- Gua Bao Buns **A, C, D, F, H, 3, 7**
- Büffelmozzarella **A, G, 1, 8**
- Gazpacho Andaluz **A**
- Bruschetta Tradizionale **A**

SALATE

- Salat Tonno **D, J, M, 5, 7**
- Salat Pollo **F, J, M, 1, 6, 7**
- Salat Medici **J, M, 7**

PASTA

- Ravioli Ricotta Spinat **A, C, G, I, 3**
- Spaghetti alla Nerano **A, D, I, M**
- Kräuter-Risotto **G, I, 8, 3,**

HAUPTGÄNGE

- Gebratenes Rumpsteak **G, I, J, 1, 2**
- Gebratenes Lachsfilet **G, H, 2**
- Wiener Schnitzel **A, C, G, 7, 8**

DESSERTS

- Limoncello-Torta Caprese **C, E, G, 7, 2**
- American Cheesecake **A, G, L, 8, 7**
- Sorbet Auswahl **A, G, 7**

Bitte kontaktieren Sie unser Service-Personal, wenn Sie unter Allergenen leiden.