

*Villa Stokkum*

Speisekarte



# Aperitif

Sandemann dry Sherry	5 cl	€ 4,50
Sandemann medium Sherry	5 cl	€ 4,50
Martini bianco <sup>1</sup>	5 cl	€ 4,50
Martini dry	5 cl	€ 4,50

Campari <sup>1,3</sup> 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

**Bunte Blattsalate** <sup>a,b,h,g</sup> ●●●● € 7,50

mit verschiedenen Rohkostsalaten und Hausdressing verfeinert

*Leaf salads with various raw vegetable salads and house dressing*

**Salatplatte „Schnitzel“** <sup>a,b,h,g</sup> ●●●● € 21,50

mit Streifen vom panierten Schweineschnitzel  
und hausgemachtem Dressing verfeinert

*Salad plate with stripes from pork and homemade dressing*

## Heisses

### Soups



**Pikante Tomaten-Kokos-Suppe** <sup>h,g</sup> ●●●● € 8,00

mit frisch gebackenem Baguette Brot

*Spicy tomato-coconut-soup with freshly baked baguette*

**Gulasch Suppe** <sup>a,d,g</sup> ●●●● € 9,00

dazu reichen wir frisches Baguette Brot

*Goulash soup, served with fresh baguette bread*

# Vom Rind, Hirsch und Hühnchen...

## Main dishes

**Hausgemachte Rinderroulade** <sup>a,b,c,g,4</sup> ●●●● € 24,50

mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

*Homemade beef roulade with bread dumplings and red cabbage*

### Hirschgulasch

in Rotweinsauce mit gebackenen Spätzle <sup>a,g,c</sup> ●●●● € 22,50

*Venison goulash in red wine sauce with baked spaetzle*



**Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rind** <sup>a,b,c</sup> ●●●● € 23,50

in Rotweinsauce mit Spätzle

*Argentinian beef roast with onions, in red wine sauce and spaetzle*

**Hühnerfrikassee** <sup>a,b,h,g</sup> ●●●● € 19,50

im Gemüsestand mit Karotten und Erbsen

*Chicken Fricassee on vegetable rice with carrots and peas*



# Was schwimmt....

## Main dishes

**Fischragout von edlen Fischen** <sup>a,b,h,g,k</sup> ●●●●● € 26,50

mit Garnele, in gelber Paprikasoße und Butterreis

*Fish ragout with fine fish and shrimp in yellow pepper sauce with butter rice*

**Gedünstetes Lachsfilet** <sup>a,b,g,k</sup> ●●●●● € 22,50

in Senf-Dillsoße, mit Bandnudeln

*Steamed salmon fillet in mustard-dill sauce with tagliatelle noodles*



## Vegetarisch Vegetarian

**Tortellini** <sup>a,b,c,g</sup> ●●●●● € 16,50

mit Ricotta gefüllt, in Käsesoße

*Tortellini filled with ricotta cream and cheese sauce*



## Vegan

**Vegane Bandnudeln** <sup>a</sup> ●●●●● € 14,50

mit Ratatouille Gemüse

*Vegan tagliatelle noodles with grilled Ratatouille vegetable*

# Die süsse Verführung danach....

## Dessert menu

### Crème Brûlée <sup>b,c</sup> ●●●●

€ 9,00

mit karamellisiertem braunem Zucker und Vanille Eiscreme  
*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 <sup>a,b,c,f</sup> ●●●●

€ 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*



Die Preise verstehen sich inkl. der z. Zt. gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Services.  
*All prices are including service and tax.*



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 | *Ingredients drinks*

- 1) mit Farbstoff | *with colouring*
- 2) koffeinhaltig | *containing caffeine*
- 3) chinihaltig | *containing chilli*
- 4) mit Konservierungsstoffe | *with preservatives*
- 5) enthält Cyclamat und Aspartam | *contains cyclamate and aspartame*
- 6) mit Natriumcyclamat, Aspartam, Phenylalaninquelle |  
*with sodium cyclamate, aspartame, phenylalanine source*
- 7) mit Antioxidationsmittel | *with antioxidant*
- 8) mit Phosphat | *with phosphate*
- 9) geschwefelt | *sulphurised*

#### Allergene | *Allergens*

- a) Glutenhaltiges Getreide | *Cereals containing gluten*
- b) Milch, einschl. Laktose = Milchzucker | *Milk, including lactose = milk sugar*
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Eggs and products thereof*
- d) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Soya beans and products thereof*
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Peanuts and products thereof*
- f) Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Pistazien) | *Nuts (e.g. nuts, pistachios)*
- g) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Celery and products thereof*
- h) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Mustard and products thereof*
- i) Schwefeldioxid und Sulfite | *Sulphur dioxide and sulphites*
- j) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Crustaceans and products thereof*
- k) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Fish and products thereof*
- l) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Sesame seeds and products thereof*
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Lupins and products thereof*
- n) Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Molluscs and products thereof*
- o) Ohne Zutat Weizenmehl | *without the ingredient wheat flour*