

Die Restaurantküche der Villa am See empfiehlt:

Suppen

Steinpilzcremesuppe (vegetarisch)	€ 9,90
Kürbis-Birnen-Suppe mit Kürbiskernöl (vegan)	€ 8,90

Vorspeisen/Salate

Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffer, Kräuterquark und Meerrettich	€ 18,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette (vegetarisch)	€ 14,20
Würzfleisch (vom Schweinerücken) mit Champignons und Zwiebeln in Rahm, mit Käse überbacken und Baguette	€ 9,80
Pilz-Kartoffelstrudel mit Kräuterquark und Salatbeilage (vegetarisch)	€ 13,90
Gebratene Blutwurst Salatbouquet, Brotkorb, Griebenschmalz und Spreewälder Gürkchen	€ 14,90
Gebratene Garnelen (7 Stück) mit Knoblauch, Chili, Kräutern und Baguette	€ 19,80
Kleiner gemischter Salat (vegan)	€ 5,90
Salatvariation (mit Brot) mit getrockneten Tomaten und Hanfsamen (vegan)	€ 14,10
mit überbackenem Ziegenkäse, Blaubeeren und gebrannten Nüssen (vegetarisch)	€ 18,50
mit Riesengarnelen (5 Stück)	€ 19,90
mit Rote Bete Falafel-Bällchen (5 Stück) und Hummus-Dip (vegan)	€ 17,90

Hauptgerichte

Bandnudeln in Salbeibutter geschwenkt, mit getrockneten Tomaten und Grana Padano (vegetarisch)	€ 15,20
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück), mit getrockneten Tomaten und Grana Padano	€ 22,50
Käsespätzle mit Butter, Röstzwiebeln, Bergkäse und Salatbeilage	€ 13,90
Maispouardenbrust mit Feldgemüse, gebrannten kandierten Nüssen und Kartoffelstampf	€ 20,90
Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf, Kapernsauce und Gurkensalat	€ 17,80
Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Champignons und Butterspätzle	€ 18,50
Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Apfelrotkohl und Thüringer Kartoffelklößen	€ 24,90
Wildauer Schlachteplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Kaiserfleisch, Kartoffelstampf und Spreewälder Sauerkraut	€ 22,80
Schweinesteak au four mit Würzfleisch, Käse überbacken und Pommes Frites	€ 22,90

Alle Speisen werden frisch zubereitet. Bei Fragen zu Allergien steht Ihnen unser Küchenchef gern zur Verfügung.
Änderungen/ Verfügbarkeit unter Vorbehalt (Stand: 26.09.2024). Bitte sehen Sie auch die Gerichte auf der anderen Seite!

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Gerichte auf unserer Tafel. Pro gewünschter (Mitnahme-) Einweg und -
Mehrweg-Verpackung berechnen wir € 2,00 (gem. VerpackG 2024, ausgenommen ist das to go-Geschäft).

Die Restaurantküche der Villa am See empfiehlt:

Gebratene Geflügelleber mit Kartoffelstampf, geschmorten Zwiebeln und glasierten Apfelspalten	€ 19,80
Wildsauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Kartoffelklößen	€ 24,90
Wildgulasch vom Rotwild mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Butterspätzle	€ 22,80
Schweineschnitzel mit Champignonrahm und Kartoffelkroketten	€ 17,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Pfannengemüse, gekräuterter Weißweinsauce und Kartoffeln	€ 26,80
Black Angus Burger (180g) aus saftigem Black Angus Rind mit Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Käse, frischem Salat, BBQ-Sauce und Burger-Sauce	€ 16,90
Klubhaus Burger aus Rindfleisch (125g) mit Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Käse, frischem Salat, BBQ-Sauce und Burger-Sauce	€ 13,90
Caesar-Burger mit gegrillter Hähnchenbrust, roten Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Grana Padano, frischem Salat und Caesar-Sauce	€ 14,50
Falafel-Burger (vegetarisch) aus Kichererbsen, mit frischer Salatgurke, roten Zwiebeln, frischem Salat, Tomate und Hummus	€ 13,90
Burgerzusatz	Speck € 1,50 Jalapeños € 1,50

Für unsere kleinen Gäste

Kartoffelpuffer (3 Stück) mit Apfelmus (vegetarisch)	€ 7,20
Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce (vegan)	€ 7,90
Kinder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	€ 9,90
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	€ 5,70
zusätzliche Portion Ketchup oder Mayonnaise	€ 0,50

Desserts

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Zwetschkenröster (vegetarisch)	€ 8,70
Dahmeländer Beerengrütze mit Vanillesauce (vegetarisch)	€ 6,80
Großer Germknödel mit Heidelbeerfüllung (vegetarisch) auf Vanillesauce mit Mohnstaubzucker	€ 9,40
Hausgemachtes Parfait mit Mirabellen-Kompott	€ 10,80
Kuchen (Stück) und Torte (Stück)	wechselndes Angebot € 3,90 und € 4,90
Portion Sahne	klein € 2,00 / groß € 3,00

Alle Speisen werden frisch zubereitet. Bei Fragen zu Allergien steht Ihnen unser Küchenchef gern zur Verfügung. Änderungen/ Verfügbarkeit unter Vorbehalt (Stand: 26.09.2024). Bitte sehen Sie auch die Gerichte auf der anderen Seite!
Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Gerichte auf unserer Tafel. Pro gewünschter (Mitnahme-) Einweg und - Mehrweg-Verpackung berechnen wir € 2,00 (gem. VerpackG 2024, ausgenommen ist das to go-Geschäft).