

Restaurant Villenkolonie

Vorspeisen

<i>Rotbarschfilet an Orangensauce mit karamellisiertem Rhabarber</i>	8,50 €
<i>Lauwarmer Spargelsalat mit Rohschinken und Kirschtomaten</i>	9,00 €
<i>Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, Essig und Öl</i>	10,50 €
<i>Crevettencocktail mit Toast</i>	7,50 €

Suppen

<i>Spargel-Zucchini-Cremesuppe</i>	4,50 €
<i>Süßmaiscremesuppe mit Crevetten</i>	4,90 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	3,90 €

Villa Gethuallen 8



Hauptspeisen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin,

Zeichnung Prof. Manfred Wagner, Standesamt Dresden Blasewitz

Restaurant Villenkolonie

Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln,
Spargel und Sauce Hollandaise 12,50 €

Penne mit Lachs und Blattspinat 12,50 €

In Rhabarber geschmorte Maispoularde
mit Tagliatelle und Frühlingsgemüse 15,60 €

Tagliatelle mit grünem Spargel
und Ziegenkäsesauce 11,70 €

Ganze Forelle mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 13,20 €

Kalbsroulade (Involtini) gefüllt mit
Rohschinken und Spargel an
Bärlauchhollandaise und Drillingen 17,80 €

Feiner Bärlauch- Spargel Risotto
parfümiert mit Vanille 11,90 €

Rosa gebratenes Rindshüftsteak
auf Morchelrahm mit Frühlingsgemüse
und Kräuterdrillingen 16,80 €

Dessert

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin,

Zeichnung Prof. Manfred Wagner, Standesamt Dresden Blasewitz

Restaurant Villenkolonie

*Erdbeerdessert mit Tonkabohne
und körnigem Frischkäse*

6,80 €

*Coupe Romanoff
(je eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis mit
marinierten Erdbeeren und Sahne)*

5,80 €

Erdbeertatar auf karamellisiertem Rhabarber 6,80 €

*Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelmus*

5,20 €

Verpoorten`s Küsschen

*Verpoorten Eierlikör, Espresso, Sahnehaube
.....probieren und genießen.....*

4,80 €

Unsere besondere Empfehlung

Weingut Jan Ulrich

Sächsischer Weinlikör aus Kerner-Trauben

2 cl 2,40€

25,0% alc. Vol, fruchtig mit angenehmer Süße



Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin,

Zeichnung Prof. Manfred Wagner, Standesamt Dresden Blasewitz