



RESTAURANT
VILLA MERTON.

<<ROH>>

€ 105

Entenstopfleber/Mandel

gebraten, mariniert und Creme mit Stachelbeere

Foie gras of duck/Almond, roasted, marinated and cream with goosberry

€ 29

Kaisergranat/Weizengrasöl

Carpaccio und in Brot gebacken, Sud mit Saubohnen

Langoustine/Wheatgrass oil, carpaccio and baked in bread, stock with broad beans

€ 29

Rotbarbe/Pfifferlinge

Knusprig gebraten mit Rüben und Entenzungen im Essigsud

Red mullet/chanterelle, crispy roasted with turnips and duck tongues in vinegar stock

€ 27

Müritz Lamm/Karotte

Sattel rosa gebraten, Salat mit konfiertem Knoblauch

Müritz lamb/carrot, saddle medium roasted, salad with garlic glacé

€ 39

Rohmilchkäse

Auswahl vom Dottenfelder Hof und Maître Affineur Waltmann

Presentation of cheese

€ 15

Zwetschge/Frischkäse

Zweierlei mit Schaum und Lakritztagetes

Plum/cream cheese, two different kinds with cream and liquorice tagetes

€ 16

Das Team der Villa Merton wünscht Ihnen genussvolle Stunden

Aaronzielinski – christinehess – denniskumar – janhoffmann– kahkayau– matthiasschmidt – mehmetaydin –
michaellaus– nadinestarkloff – nenadmarinkovic – romaneichhorn – sebastianneuss – sindyzschako – thierryfelden –
timreifenberg



RESTAURANT
VILLA MERTON.

<<STOFF>>

€ 117

Bachsaibling/Grüner Spargel

Gebeizt, Vinaigrette und Salat mit eigenem Kaviar, Borretsch und Dillblüten

Char/Green asparagus, stained, vinaigrette and salad with its own caviar and borage

€ 28

Grüne Strauchtomaten/Calamaretti

Rauchige Consommé mit Hummer und Fenchel

Green vine tomatoes/calamaretti, smoky consommé with lobster and fennel

€ 24

Taube/Muskatblüte

Brust confiert, Jus mit gefrorenem Lauch

Pigeon/Nutmeg blossom, breast, gravy with frozen leek

€ 19

Kabeljau/Queller

Filet poeliert im Schwertmuschelsud

Codfish/Salicornia, filet in jackknife stock

Zwischengang € 28/Hauptgang € 38

Angus aus der Region/Blutampfer

Rücken „Sous Vide“ gegart und rob mit Kalbsmilchpüree und Mönchs Pfeffer Jus

Angus cattle locally grown/red dock, loin cooked "Sous Vide" and rare with sweetbread puree and monk pepper gravy

€ 37

Albedo/Pistazie

Sorbet und Coulis mit Himbeeren

Albedo/pistachio, sherbet and coulis with raspberries

€ 12

Kacinoa/Herzkirsche

Eiscreme, Mousse und Erde mit Kubeben Pfeffer

Kacinoa/cherry, ice cream, mousse and soil with cubeb pepper

€16