



RESTAURANT
VILLA MERTON.

<<GONTARD>>

€ 117

Entenstopfleber/Mandel

gebraten, mariniert und Creme mit Kapstachelbeere

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

€ 29

Landeier/Périgord Trüffel

Pochiert, mit Brunnenkresse

Farm egg/Périgord truffles, poached, with watercress

€ 29

Rotbarbe/Blumenkohl

Knusprig gebraten, Püree mit Calamaretti und schwarzem Olivenöl

Red mullet/cauliflower, crispy roasted, puree with Calamaretti and black olive oil

€ 27

Winterkabeljau/Queller

Filet poeliert und Zunge im Krabbensud

Codfish/Salicornia, filet and tongue in shrimp stock

Zwischengang € 29/Hauptgang € 38

Milchkalb/Poweraden

Tranchen vom Rücken mit Rucola und Estragonsauce

Suckling calf/Small artichokes, slice of loin with rocket salad and tarragon

€ 39

Morbier/Boskop Apfel

Lauwarm mit Rosa Beeren, Kümmelbrot und Brillat Savarin

Morbier/russet apple lukewarm with Brazilian pepper, caraway bread and Brillat Savarin

€ 14

Muskovado Feigen/Kardamom

Eingelegt mit Eiscreme, Granatäpfel und Pekanüsse

Muskovado figs/cardamom, potted with ice cream, pomegranate and pecan nuts

€ 16

Das Team der Villa Merton wünscht Ihnen genussvolle Stunden

christinehess – cristoarenas – denniskumar – dominikoswald – enricocrisciuolo – fabianheiermann – janhoffmann –
matthiasschmidt – mehmetaydin –michaellaus – moritzbrummwinkel – nadinestarkloff – timoherrmann - uwelorenz



RESTAURANT
VILLA MERTON.

<<ADICKES>>

€ 129

Taschenkrebs/Mango

Tartar mit Salsa, Thunfisch, Avocado und Erdnussbutter

Crab/Mango, tartar with salsa, tuna, avocado and peanut butter

€ 27

Curryblätter/Jakobsmuscheln

Consommé, roh mariniert mit Kohlrabi

Curry leafs/scallop, consommé, rare marinated with kohlrabi

€ 21

Truthuhn/Muskatblüte

Sot-l'y-laisse, Jus mit kleinen geschmorten Schalotten

Turkey/Nutmeg blossom, Sot-l'y-laisse, gravy with small braised shallots

€ 19

Seezunge/Schwarzwurzel

Cassoulet mit Kapern und Walnuss

Sole/Black salsify, cassoulet with capers and walnut

€ 27

Taube/Roter Mangold

Brust gebraten mit Kichererbsenpüree, mildem Knoblauch und Cremolata

Pigeon/red chard, breast roasted with puree of chick peas, mild garlic and cremolata

€ 37

Rohmilchkäse

Auswahl von Maître Affineur Waltmann

Presentation of cheese

€ 15

Rote Beete/Pistazie

Sorbet und Coulis mit Blutorange

Beet root/pistachio, sherbet and coulis with blood orange

€ 12

Kacinoa/Banane

Sorbet, Mousse und Erde mit Kubeben Pfeffer

Kacinoa/banana, sherbet, mousse and soil with cubeb pepper

€ 16