



RESTAURANT  
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

<<GONTARD>>

€ 108

Entenstopfleber/Geschroteter Weizen

*Mit persischen Feigen und Gewürzjus*

Foie gras of duck/Kibbled wheat, with Persian figs and condiment jus

€ 26

Krustentier/Berberitzen

*Schaumsuppe, Kaisergranat und Iberischer Speck*

Crustacean/Barberries, Cream soup, langoustine and Iberian bacon

€ 22

Knurrhahn/Bunte Linsen

*Filet mit Sucuksud und Minze*

Gurnard/Coloured lentils, filet with sucuk stock and mint

Zwischengang € 24 / Hauptgang € 36

Steinpilze/Mais

*Konfiert, Salat mit Würzkäse und Wildkräutern*

Boletuses/Corn, poached in olive oil, salad with parmesan and wild herbs

€ 21

Schwarzperlhuhn/Senf Kohl

*Brust ‚sous vide‘ gegart mit Kartoffelkuchen*

Black guinea fowl/Rocket salad, breast ‚sous vide‘ cooked with potato cake

€ 36

Mönchskopfkäse

*Gelbe Pflaume, grüner Pfeffer*

Tête de Moine, yellow plum, green pepper

€ 14

Pistazie/Kaffernlimette

*Brioche, Eis mit geschmorten Kapstachelbeeren*

Pistachio/Kaffir lime, brioche, ice crème with braised cape gooseberry

€ 16

Das Team der Villa Merton wünscht Ihnen genussvolle Stunden

antonhenning-bogdanlabuda-carolinronneburger-christiankanzler-cristoarenas

denniskumar-fabianheiermann-karlmartinhohmann-larsronneburger-leapoen-  
matthiasschmidt  
maximilianbusse-milosztroka-moritzbrummwinkel-sindytschako-stephanwirtz-uwelorenz



RESTAURANT  
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

<<ADICKES>>

€ 118

Gelbflossenmakrele/Zitrusfrüchte

*Filet gebeizt, Queller und Strandschnecken*

King fish/Citrus fruits, marinated filet, common glasswort and periwinkles

€ 23

Jakobsmuschel

*Mit Muskatkürbis und Kernöl*

Scallop shell, with nutmeg pumpkin and kernel oil

€ 26

Wolfsbarsch/Roter Mangold

*Gebraten auf Pulpo im eigenen Sud mit Piment d'Espelette*

Sea bass/Red spinach beet, fried on pulpo in own liquor with Piment d'Espelette

€ 24

Zweimal Kabeljau

*Pochiert mit Stockfisch und sautierten Radieschen*

Two kinds of codfish, poached, with stockfish and sautéed radish

Zwischengang € 24 / Hauptgang € 36

Ochschwanz/Blumenkohl

*Karamellisiert, mit Vanille und Shimeji-Pilzen*

Oxtail/Cauliflower, caramelised, with vanilla and Shimeji mushrooms

€ 36

Rohmilchkäse

*Auswahl von Maître Tournette mit Begleitung*

Presentation of cheese with accompaniment

€ 15

Mandarine/Topfen

*Gelee und Sorbet mit kandierten Oliven*

Mandarins/Quark, jelly and sherbet with candied olives

€ 12

Kacinkoa/Banane

*Eis, glasiert mit Makronencreme*

Kacinkoa/Banana, ice cream, glazed with macaroon crème

€ 16

