

Villa Stokkum

Speisekarte



Aperitif

Sandemann dry Sherry	5 cl	€ 4,50
Sandemann medium Sherry	5 cl	€ 4,50
Martini bianco ¹	5 cl	€ 4,50
Martini dry	5 cl	€ 4,50

Campari ^{1,3} Orange Soda	0,3 ltr	€ 7,00
Aperol Spritz	0,2 ltr	€ 8,00
Hugo	0,2 ltr	€ 8,50

Kir	0,1 ltr	€ 7,50
Kir Royal	0,1 ltr	€ 16,00

Villa Stokkum Privat Cuvée Riesling Sekt, Rheingau	0,1 ltr	€ 6,50
---	---------	--------

Prosecco „Zonin“ Vino Spumante Aromatico, brut	0,1 ltr	€ 7,50
---	---------	--------

Champagner Emille, brut	0,1 ltr	€ 14,00
-------------------------	---------	---------



Leckere Gaumenkitzler

Starters

Knackige Blattsalate ●●●● € 7,50

mit verschiedenen Rohkostsalaten und Hausdressing verfeinert

Leaf salads with various raw vegetable salads and house dressing

Bruschetta^a ●●●● € 9,50

mit würzigem Tomatenragout und einer kleinen Salatgarnitur

Bruschetta with spicy tomato ragout and a small salad garnish

Feldsalat^{a,b} ●●●● € 14,50

an karamellisiertem Ziegenkäse und Baguette Brot

Lamb's lettuce with caramelized goat's cheese and baguette bread

Heisses

Soups

Pikante Tomaten-Kokos-Suppe^a ●●●● € 8,00

mit frisch gebackenem Baguette Brot

Spicy tomato-coconut-soup with freshly baked baguette

Kürbissuppe^a ●●●● € 8,50

mit Curry und grünem Apfel verfeinert,

dazu reichen wir frisches Baguette Brot

Pumpkin soup with curry and green apple, served with fresh baguette



Vom Grill, aus der Pfanne und Geschmortes...

Main dishes

Rinder Tafelspitz ^{b,i} ●●●●● € 23,50

mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und einem kleinen Salat

Boiled beef with horseradish sauce, boiled potatoes and a small salad

Wiener Kalbsschnitzel ^{a,c} ●●●●● € 24,50

mit Zitrone und Preiselbeeren, an knusprigen Bratkartoffeln
und kleinem Feldsalat

*Viennese veal escalope with lemon and cranberries,
served with crispy fried potatoes and a small lamb's lettuce salad*

Gulasch vom Damhirsch ^{a,c} ●●●●● € 26,50

im eigenen Saft geschmort,
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Spätzle

Deer goulash , raised in its own juice, with homemade red cabbage and spaetzle

Pfeffer Rumpsteak ^b ●●●●● € 36,50

vom argentinischen Rind
auf Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

*Argentinian premium beef in pepper marinade,
grilled vegetable and potato with sour cream*



Was schwimmt.....

Main dishes

Gebratenes Kabeljaufilet ^k ●●●●

€ 24,50

auf Beluga Linsen und Salzkartoffeln

Fried cod fillet on beluga lentils and boiled potatoes

Gedünstetes Lachsfilet ^{k,a,b,c} ●●●●

€ 24,50

in Schnittlauchsoße, auf Bandnudeln und Gemüseragout

Steamed salmon fillet in chive sauce, on tagliatelle noodles and vegetable ragout



Vegetarisch

Vegetarian

Tortellini ^{a,b,c} ●●●●

€ 16,50

mit Ricotta Frischkäse gefüllt, in Salbei Butter und geschmolzenen Tomaten

Tortellini filled with ricotta cream cheese, in sage butter and melted tomatoes

Vegan

Vegane Bandnudeln ^a ●●●●

€ 14,50

mit Ratatouille Gemüse

Vegan tagliatelle noodles with grilled Ratatouille vegetable



Die süsse Verführung danach....

Dessert menu

Orangen Creme Brûlée ^{b,c} ●●●●●

€ 9,00

mit karamellisiertem braunem Zucker und Vanille Eiscreme

Orange crème brûlée with caramelised brown sugar and vanilla ice cream

Panna Cotta von der Kokosmilch ●●●●●

€ 9,50

mit passierter Waldbeerensoße und einer Kugel Maracuja Sorbet

Coconut milk panna cotta with strained wild berry sauce

and a scoop of passion fruit sorbet

Schokoladen Törtchen

^{a,b,c,f} ●●●●●

€ 10,50

mit flüssigem Kern auf Fruchtspiegel und einer Kugel Walnuss Eiscreme

Chocolate tartlet with a liquid centre on a fruit topping

and a scoop of walnut ice cream



Bitte informieren Sie uns über eventuelle Unverträglichkeiten.
Unser Ampelsystem erleichtert Ihnen die Auswahl.

*Please inform us about your food intolerances.
Our traffic light system facilitates your selection*

- Vegan | ● Vegetarisch/vegetarian |
- Lactosefrei/lactose free |
- Glutenfrei/gluten free

Inhaltsstoffe Getränke

- 1) mit Farbstoff
- 2) coffeinhaltig
- 3) chinihaltig
- 4) mit Konservierungsstoffe
- 5) enthält Cyclamat und Aspartam
mit Natriumcyclamat, Asparatam, Phenylalaninquelle
- 6) mit Antioxidationsmittel

Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Milch, einschl. Laktose = Milchzucker
- c) Eier
- d) Soja
- e) Erdnüsse
- f) Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Pistazien...)
- g) Sellerie
- h) Senf
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Krebstiere
- k) Fisch
- l) Sesamsamen
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (Mollusken)
- o) ohne Zutat Weizenmehl