



„NICHTS IST MODERNER ALS DAS ALTE“ *by U.*

Verehrte Gäste,

herzlich willkommen in der Villa Marburg. Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Sie lieben die traditionelle Küche unter Verwendung von ausgewählten, regionalen Lebensmitteln? Dann werden Sie bestimmt in unserem neuen Teil „Modernes Wirtshaus“ das Richtige finden.

Oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef Klaus-Peter Ullrich in die FUSION CUISINE entführen. Hierbei werden unterschiedliche Esskulturen und Kochkünste, sowie klassische Regional- und Nationalküchen vermischt.

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, eine gesonderte Allergenkarte liegt für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden

Das Team der Villa Marburg



APERITIF, COCKTAIL & MORE

Secco PINK <small>auf Eis serviert</small> himbeerig, fruchtig, süffig Weingut Christine Pröstler Retzbach-Franken	0,1l	5€
PRIVAT J. JUNG SÖHNE Riesling Sekt, trocken Weingut Fritz Allendorf Rheingau	0,1l	6€
ASOLO PROSECCO Spumante Superiore Brut Villa Sandi – Italien	0,1l	7€
CHAMPAGNER Louise Roederer, Brut Premier	0,1l	14€
2014er Louise Roederer, Brut Rosé	0,1l	19€
AMARO SPRITZ <small>UNSERE EMPFEHLUNG</small> nonino amaro – alpenkräuterlikör prosecco		7€
NEGRONI SBAGLIATO prosecco campari lustau - vermouht rosé		7€
FRENCH 75 gin zitronensaft zucker sekt		7€
LIMONCELLO SPRITZ limoncello prosecco zitrone		7€
LILLET BERRY lillet beeren schweppes russian wild berry		7€
LUSTAU SHERRY dry medium cream		4,5€



VORSPEISEN

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST tofu-pflaumenwein-panna cotta macadamia feldsalat	14€
ISLÄNDISCHER BIO-LACHS GERÄUCHERT kürbis-salat tofu-rucola-wasabi-viniagrette	14€
LAUWARMER ZIEGENKÄSE thailändischer papaya-salat reis-rolle	13€

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE garnele	8€
BANANEN-CURRYSUPPE VEGAN gegrillte banane	7€
MARONEN-SÜPPCHEN BIO verfeinert mit altem whiskey ahornsirup cranberries bio-bacon	8€

Unsere Weißwein-Empfehlung

2018^{er} PRIVAT EDITION *by SN*

Silvaner & Grauburgunder
Christine Pröstler & Stephan Nax
Retzbach – Franken

0,2l – 6€
0,75l – 21€



VEGETARISCH

THAI ANANAS <small>VEGAN</small>	19€
bio-jasminreis & früchte, gebraten in asiatischen aromen <i>* mit Garnelen</i>	24€
ITALIENISCHER BURGER	23€
burrata gegrillte mango avocado cocos basilikum-pesto süßkartoffel-pommes tomaten- carpaccio ruccola nüsse	
BIO MANGO-MAKKARONI	17€
mango-chilirahm oliven peperoni tomaten büffelmozzarella	

FISCH

GEGRILLTES FILET VOM ISLÄNDISCHEN BIO-LACHS	26€
hummerschaum tom-yam -risotto	



FLEISCH

SCHNITZEL VOM BIO-SCHWEIN AUS DEM SPESSART ^{250G} bio-zitrone bio-bratkartoffeln <i>oder</i> bio-pommes frites beilagensalat	19€
GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK honig-whiskeymarinade süßkartoffel-pommes krautsalat	23€
CORDON BLEU kalbsschnitzel spessart rinder-schinken bio-almkäse knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf zitronen-marmelade	23€
SAUERBRATEN ^{VOM RIB-EYE STEAK} mandel-spekulatius-schmelze orangen-grüner pfeffer-kartoffelstampf balsamico-portwein-jus feldsalat	26€
PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH hirsch steak erdnusskruste gebratene nudeln sprossen rührei	26€
FASANENBRUST thai-massaman curry ^{mild} macadamia-nuss spätzle feldsalat mit mango	26€
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN büffel-mozzarella sugo von der san-marzano tomate makkaroni	27€

Unsere Weinempfehlung zum Hauptgang

2017^{er} Caliterra Tributo
Cabernet Sauvignon
Vina Caliterra
Chile – Colchagua Valley
0,2l – 8€
0,75l – 26€



DESSERT

BRATAPFEL <i>by U.</i>	9€
mohn-amarena parfait	
LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE	8€
pistazien eiscreme	
BUDDHAS HAND	5€
zitrone ³	

MINERALWASSER

Spessart-Wald Wasser - Classic/Medium/Still	0,25 l - 3€	0,75 l - 6.5€
San Pellegrino	0,50 l - 6€	0,75 l - 7€
Aqua Panna	0,75 l - 7€	

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 4}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Fanta ^{1, 2}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Mezzo Mix ^{1, 2, 3}	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Sprite	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Tonic Water ⁵		0,2 l - 3€
Ginger Ale ¹		0,2 l - 3€
Bitter Lemon ⁵		0,2 l - 3€

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft Maracujasaft Johannisbeernektar, Mangosaft, Multivitamin	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€
Saftschorle	0,2 l - 2.8€	0,4 l - 4.5€

BIERE VOM FASS

Schlappe Seppel Pils aus dem Spessart	0,3 l - 3.5€	0,4 l - 4.2€
Faust Weißbier Hefe hell	0,3 l - 3.8€	0,5 l - 4.5€
Schlappe Seppel Urtyp Dunkel		0,33 l - 3.5€

FLASCHENBIERE

Faust Weißbier Hefe dunkel		0,5 l - 4.5€
Faust Weißbier Hefe hell alkoholfrei		0,5 l - 4.5€
Schlappe Seppel alkoholfrei		0,33 l - 3.2€
Kraftmalz mit Traubenzucker		0,33 l - 3.2€

HOT DRINKS

Tasse Kaffee		2.5€
Espresso		2.5€
Doppelter Espresso		3,2€
Cappuccino		3€
Milchkaffee		3€
Latte Macchiato		3,2€
Glass Tee		2.8€
Kännchen Tee		3,8€
Becher heiße Schokolade mit Milch <i>oder</i> Sahne		3.2 / 3,5€
Irish Coffee		8,5€