



*Stellen Sie sich Ihr persönliches  
Gänge-Menü ganz nach Ihrem  
Geschmack zusammen. Alle Gerichte der  
Speisekarte stehen Ihnen zur freien Wahl.*

*4-Gang-Menü: 75,00 €*

*5-Gang-Menü: 90,00 €*

*6-Gang-Menü: 105,00 €*

*Gerne öffnen wir unsere Türen auch für Ihre private  
oder geschäftliche Veranstaltung – wenden Sie sich  
einfach an unser Servicepersonal oder kontaktieren  
Sie uns unter: [info@keinegezeiten.de](mailto:info@keinegezeiten.de)*

*Bei Fragen zu Zusatzstoffen, Allergene oder weiteren Anliegen,  
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Alle Speisen sind  
auch als vegetarische Option möglich.*

*KeineGezeiten in der Villa Mare*

# S P E I S E K A R T E



## Vorspeisen

### *Kalbstafelspitz*

*Crème Ravigote, Rettich,  
Jahrgangssardinen, Kapern, Beete*  
16,50 €

### *Tatar vom schwarzen Heilbutt*

*Schnittlauchöl, Radiesschen, Gurke*  
18,50 €

### *Auster Fine de Claire*

*serviert mit Zitrone  
wahlweise mit Crémant (+8,00€)*  
7,50 €

### *Wildkräutersalat*

*Sonnenblumenkerne,  
Tomate, Fenchel*  
11,50 €

## Kleine Raffinessen

### *Kalbspraline “Königsberger Art“*

*angelehnt an das Original mit modernem Einfluss,  
Lieblingsgericht aus der Kindheit des Koches*  
21,50 €

### *Gegrillte Wildgarnelen*

*Ratatouille, Sauce Gribiche*  
22,50 €

### *Pasta der Saison*

17,50 €

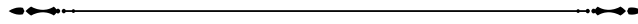
### *Risotto der Saison*

16,50 €

*Bei Fragen zu Zusatzstoffen, Allergene oder weiteren Anliegen,  
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Alle Speisen sind  
auch als vegetarische Option möglich.*

*Keine Gezeiten in der Villa Mare*

# S P E I S E K A R T E



## Hauptspeisen

### **Bachsaibling aus dem Ofen**

Flusskrebsfleisch, Fenchel,  
Polenta, Sauce Choron

32,50 €

### **Doradenfilet**

#### **auf der Haut gebraten**

Blumenkohl, Blattspinat,  
Bonnefoy-Sauce, Dill Pellkartoffel

28,50 €

### **Confiertes Schwarzfederhuhn**

Teriyaki, Maiscreme,  
Sellerie, Porree, Ingwer

29,50 €

### **Zweierlei vom Holsteiner Rind**

Süßkartoffel, Pfifferlinge,  
wilder Brokkoli, Portwein

37,50 €

### **Das Beste aus dem Gemüsegarten**

Erbsenknödel, Steckrübe,  
Blumenkohl, Sonnenblume  
(vegan)

24,50 €

*Stellen Sie sich Ihr persönliches  
Gänge-Menü ganz nach Ihrem  
Geschmack zusammen*

4-Gang-Menü: 75,00 €

5-Gang-Menü: 90,00 €

6-Gang-Menü: 105,00 €

## Desserts

### **Ziegenkäse**

Pfirsich, Blätterteig, Pistazie

15,50 €

### **Schokoladenvariation**

Erdnuss, Karamell, rote Früchte

14,50 €

### **Halbflüssiger Käsekuchen**

Sauerrahmeis, Yuzu  
aufgegossen mit Crémant (+8,00€)

8,50 €

*Keine Gezeiten in der Villa Mare*

# GETRÄNKEKARTE

---

## *Weißwein*

### **Schwedhelm Riesling**

Zellertal  
Pfalz, Deutschland,  
trocken, frisch, mineralisch  
0,2 L / 10,20 €  
0,7 L / 32,90 €

### **Grauer Burgunder**

A.Diehl  
Pfalz, Deutschland,  
trocken, Apfel,  
Mirabelle, weiße Früchte  
0,2 L / 8,20 €  
0,7 L / 23,90 €

### **Sauvignon Blanc**

Tobias Krämer  
Rheinhessen, Deutschland,  
trocken, Stachelbeere,  
knackige Säure  
0,2 L / 9,20 €  
0,7 L / 28,90 €

### **Chardonnay**

Saint-Guilhem-le-Désert  
Cévennes, Frankreich,  
trocken, fruchtige Aromen,  
saftiger Schmelz  
0,2 L / 9,20 €  
0,7 L / 31,90 €

## *Rosé*

### **Harmonie de Gascogne**

Pellehaut  
Gascogne, Frankreich, trocken  
Brombeere, Johannisbeere,  
fruchtig, würzig  
0,2 L / 8,20 €  
0,7 L / 28,90 €

## *Rotwein*

### **Primitivo Bio**

Foresta Ombrosa  
Apulien, Italien,  
trocken, reife Kirschen,  
dunkle Beeren, Kakao Note  
0,2 L / 8,20 €  
0,7 L / 28,90 €

### **Crianza**

Conde Valdemar  
Rioja, Spanien,  
trocken, Kirschrot,  
fein, elegant  
0,2 L / 9,20 €  
0,7 L / 31,90 €

### **Le Grand Rêve Réserve**

Saint-Guilhem-le-Désert  
Bouches-Du-Rhône, Frankreich  
trocken, kirschrot,  
fein, elegant  
0,2 L / 9,20 €  
0,7 L / 31,90 €

### **Château Carbonneau**

Saint Foy Côtes de Bordeaux  
Bordeaux, Frankreich  
trocken, strukturiert,  
tanninbetont, würzig  
0,2 L / 10,20 €  
0,7 L / 34,90 €

*Bei Fragen zu Zusatzstoffen, Allergene  
oder weiteren Anliegen, sprechen Sie  
bitte unser Servicepersonal an. Alle  
Speisen sind auch als vegetarische  
Option möglich.*

# GETRÄNKEKARTE

---

## *Bier*

**Flensburger Pils**

0,25 L 4,90 € / 0,3 L 5,90 €

**Klüvers Heimat**

0,3 L 5,90 € / 0,5 L 6,90 €

**Benediktiner Weissbier**

0,5 L / 5,90 €

**Benediktiner Weissbier**

Alkoholfrei

0,5 L / 5,90 €

**Bitburger Pils**

Alkoholfrei

0,33 L / 4,90 €

*Alkoholfreie  
Getränke*

**Ginger Ale**

**Bitter Lemon**

**Tonic Water**

**Coca Cola**

**Fanta**

**Sprite**

0,2 L / 4,50 €

## *Aperitif*

**Prosecco**

0,1 L / 5,50 €

**Geldermann Sekt**

0,1 L / 7,50 €

**Chardonnay Ice**

0,1 L / 6,50 €

**Crémant de Bourgogne**

**Brut Réserve**

0,1 L / 8,90 €

## *Spritziges*

**Aperol Spritz**

0,2 L / 9,50 €

**Lillet Wildberry**

0,2 L / 9,50 €

**Pampelle Spritz**

0,2 L / 9,50 €

**Andalö Spritz**

0,2 L / 9,50 €

**Campari Spritz**

0,2 L / 9,50 €

*Keine Gezeiten in der Villa Mare*

# GETRÄNKEKARTE

---

## *Heißgetränke*

**Cappuccino**

4,50 €

**Milchkaffee**

4,50 €

**Latte Macchiato**

4,50 €

**Cafe Crema**

3,90 €

**Espresso**

3,50 €

**Doppelter Espresso**

4,00 €

**Espresso Macchiato**

4,20 €

**Heiße Schokolade**

4,50 €

**Tee**

4,00 €

## *Mineralwasser*

**St. Michaelis**

**Mineralwasser**

klassisch & still

0,25 L / 4,50 €

0,7 L / 8,50 €

**Acqua Morelli**

**Mineralwasser**

klassisch & still

0,7 L / 8,50 €

*Sollten Sie weitere Getränkewünsche haben,  
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.*

*Keine Gezeiten in der Villa Mare*