

# Speisekarte

## Vorspeisen

*Crèmesuppe von grünem Spargel / Kresse / frittiertes Ei.  
Green asparagus cream soup / cress / fried egg.*

13,00 €

*Rinderkraftbrühe Royal / Eierstich / Pfannkuchenstreifen,  
Stopfleber unter der Blätterteighaube.  
Clear beef soup / egg custard / pancake strips / foie gras,  
under puff pastry hood.*

14,00 €

*Lachs Mosaik / Nori / Lauchmayonnaise / Radieschen,  
Sakurakresse.  
Salmon mosaic/ nori/ leek mayonnaise/ radish/ sakura cress.*

28,00 €

*- Rund um die Ente - Stopfleberballotine / Rillettenocke  
geräucherte Entenbrust / Brioche-Chips.  
- Around the duck- Foie gras Ballotine / rilette dumplings  
smoked duck breast / brioche chips.*

29,00 €

*Gegrillte Jakobsmuschel / Püree vom gebackenen Sellerie,  
Selleriesalat / geaschter Fischfond.  
Grilled scallop / baked celery puree / celery salad /  
ashed fish stock.*

20,00 €

*Carpaccio vom Seewolf / Krake auf den Punkt gebraten,  
Topinamburpüree / Schmorjus.  
Catfish carpaccio / octopus fried to perfection,  
Jerusalem artichoke puree / braised jus.*

26,00 €

## Hauptgerichte

- *Dry Aged - Rosa gebratenes Roastbeef  
Rinderbäckchen-Ravioli / gerösteter Thaibrokkoli,  
geschmortes Gemüse.*
- *Dry Aged - pink roast beef,  
beef cheek ravioli / roasted thai broccoli / braised  
vegetables.*

31,00 €

- *Dry Aged - Kalbskotelett in Hummerbutter gebraten,  
Morchelsoße / Frühlingsgemüse / Macairekartoffeln.  
Veal cutlet fried in lobster butter / morel sauce,  
Spring vegetables / macaire potatoes.*

39,00 €

- Kotelett vom Lamm mit Kräutern / gerösteter Grieß,  
Karottenperlen / Zitronen-Kapernjus.  
Lamb chops with herbs / roasted semolina,  
carrot pearls / lemon and caper jus.*

32,00 €

- Freiland-Geflügelbrust mit Zander und Frühlingskräuter  
gefüllt, gebratener Spargel / kleiner Kartoffelknödel.  
Broiler breast stuffed with zander and spring herbs,  
Fried asparagus / small potato dumpling.*

32,00 €

*Ente-Aiguillettes / gegrillte Mango / Macairekartoffeln,  
Cashewhippe.*

*Duck Aiguillettes / grilled mango / macaire potatoes /  
cashewchips.*

30,00 €

*- Vegetarisch - Risotto vom Arborioreis mit Spargel,  
Pilzen und Gewürzen.*

*- Vegetarian: Arborio rice risotto with asparagus,  
mushrooms and spices.*

26,00 €

*Seeteufel „a la plancha“*

*Algensoße / gebratener Fenchel mit Anis /  
Schaumsoße von der gelben Zitrone.*

*Monkfish fried on the stovetop / seaweed sauce,*

*Roasted fennel with anise / yellow lemon foam sauce.*

32,00 €

*Zander auf den Punkt gegart / gerösteter grüner Spargel,  
Bohnen, gefüllte Morchel / Schmorjus / Fischsoße.*

*Zander cooked to perfection / roasted green asparagus,  
Beans, filled morels / braised jus / fish sauce.*

32,00 €

## *Desserts*

*Keller´s Schwarzwälder Törtchen.  
Our Black Forest cake.*

12,00 €

*Erdbeeren der Region, mariniert mit Kalamansi.  
Local strawberries marinated with Kalamansi.*

10,00 €

*Baba au Rhum - Hefekringel mit Rum -  
Beerenfrüchten und Crème Fraîche  
Baba au Rhum - yeast donuts with rum -  
Berries and crème fraîche*

12,00 €

*Apfelküchlein mit Calvados  
Apple tart with Calvados ( apple liqueur )*

12,00 €

## *Käse*

*Unsere Auswahl gereifter Käse  
vom Affineur  
mit Honig und Brot*

*Our selection of aged cheeses  
from the affineur  
with honey and bread*

18,00 €



# *Unsere Menüempfehlungen*

## *Saisonales Menü*

*Crèmesuppe von grünem Spargel / Kresse / frittiertes Ei.  
Green asparagus cream soup / cress / fried egg.*

*Ente-Aiguillettes / gegrillter Mango / Macairekartoffeln,  
Cashewhippe.  
Duck Aiguillettes / grilled mango / macaire potatoes /  
cashewchips.*

*Erdbeeren der Region, mariniert mit Kalamansi.  
Local strawberries marinated with Kalamansi.*

49,00 €

*Gerne auch mit Weinbegleitung*

18,00 €

- 1) Saarriesling 2017, Weingut Van Volxem*
- 2) Pinot Noir 2019, Weingut Würtzberg*
- 3) Saarstein, Riesling 2020, Weingut Schloss Saarstein*

## *Villa Keller Menü*

- *Rund um die Ente - Stopfleberballotine / Rillettenocke geräucherte Entenbrust / Brioche-Chips.*
- *Around the duck- Foie gras Ballotine / rilette dumplings smoked duck breast / brioche chips.*

*Gegrillte Jakobsmuschel / Püree vom gebackenen Sellerie, Selleriesalat / geaschter Fischfond.*  
*Grilled scallop / baked celery puree / celery salad / ashed fish stock.*

*Kotelett vom Lamm mit Kräutern / gerösteter Grieß, Karottenperlen / Zitronen-Kapernjus.*  
*Lamb chops with herbs / roasted semolina, carrot pearls / lemon and caper jus.*

*Keller´s Schwarzwälder Törtchen.*  
*Our Black Forest cake.*

	89,00 €
<i>Mit feiner Käseauswahl vom Affineur</i>	105,00 €
<i>Gerne auch mit Weinbegleitung</i>	36,00 €

- 1) *Weißer Portwein, Nieport*
- 2) *Weißburgunder, 2020, Van Volxem*
- 3) *Barolo "La Morra", 2016, Elio Filippino*
- 4) *Riesling Auslese, 2018, Felix Weber*