



Herzlich willkommen

in unserer Brasserie „La Villa“ in der Villa Geyerswörth,

...ein Stück Frankreich in Bamberg

SPEISENKARTE

...de Philippe Colin



Philippe Colin

Philippe Colin war von 1995 bis 2002 Sternekoch und wurde am 8. April 1965 in Châlons en Champagne geboren. Er stammt aus einer Familie aus Troy und verbrachte seine Kindheit mit seinen beiden Großmüttern, die beide Liebhaber der französischen Küche waren. Im Alter von 14 Jahren entdeckte er seine Berufung zum Kochen durch ein Praktikum in den Küchen von Jamin, unter der Leitung von Dominique Bouchet.

Ein Jahr später erwirbt er an der Ecole hôtelière de Langres das CAP und das BEP im Bereich Kochen. Anschließend absolvierte er ein CAP und ein BEP in Service am Lycée H. Friant in Poligny, gefolgt von einem BTH in Hotel- und Restaurantmanagement.

Er absolvierte seine Ausbildung am Tour d'Argent und gewann 1985 den nationalen Moët et Chandon-Wettbewerb und erreichte das Finale des nationalen Kochwettbewerbs am Lycée hôtelier du Touquet. Danach trat er in die renommierte Brigade von Fredy Girardet in Crissiers (Schweiz) ein, der sein Mentor wurde.

Philippe Colin leistete seinen Militärdienst als Koch im Hôtel Matignon von Jacques Chirac.

Im Alter von nur 22 Jahren übernahm er die Leitung des Hôtel du Parc in Arc-en-Barrois, und nach einem Jahr des Erfolgs übernahm er das Restaurant Le Capucin in Troyes an der Aube.

Um zu expandieren, gründete er sein eigenes Restaurant, Le Clos Juillet, in einem bürgerlichen Haus in Troyes, im Herzen der Champagne, wo er bereits drei Monate nach der Eröffnung einen Michelin-Stern erhielt. Einige Monate später wurde er mit dem Clés d'Or Gault et Millau ausgezeichnet.



Im Jahr 2001 hatte er die Gelegenheit, die Table d'Anvers zu erwerben, die damals den Brüdern Conticini gehörte.

Dann kaufte er das Why not in der Avenue de Wagram und das Restaurant Trésor und gründete zwei weitere Lokale im 3. Arrondissement von Paris, Art Kitchen, ein Table d'hôtes-Konzept, und das Crabe und die Krabbenküche.

Als fleißiger Arbeiter kaufte er das Restaurant Quai Ouest in Saint Cloud, ein bei den Parisern sehr bekanntes Restaurant. Während dieser Zeit reist Philippe Colin als Berater, Privatkoch und Küchenchef durch die Welt.

2015 verkaufte er sein Pariser Geschäft und zog in den Luberon, wo er sein Restaurant Sous les platanes in Cadenet (84) eröffnete.

Im Jahr 2019 unternimmt er als beratender Küchenchef zahlreiche Einsätze in der ganzen Welt und übernimmt die Leitung eines Restaurantunternehmens in Fujairha (Vereinigte Arabische Emirate).



OFFRE D'OUVERTURE / ERÖFFNUNGSANGEBOT

Zur Begrüßung laden wir Sie auf ein Glas

Crémât de Loire

des Weingutes Louis Despas/ Loire ein.

Anschließend möchten wir Sie mit folgendem

3-Gang-Menü für € 32,00/Person verwöhnen.

Quinoa Salade à l'avocat

Quinoa Salat mit Avocado

Tartare de boeuf avec salade et pomme de terre pont neuf

Tartar vom Rind mit Salat und frittierten Kartoffelstäben

Mousse chaude au chocolate, glace vanille maison

Heißes Schokoladenmousse mit hausgemachtem Vanilleeis

Weinempfehlung

2019 Bourgogne Blanc Chardonnay Couvent des Jacobins AOC⁽ⁱ⁾



Louis Jadot

Burgund

Chardonnay



0,75 l

37,00 €

Farbe: blass glänzendes Goldgelb Duft: elegantes Bouquet von frischen Aprikosen, reifen Birnen und Grapefruit Geschmack: am Gaumen vollmundig mit saftig-fruchtiger Struktur und sehr dezenten Anklängen von Eichenholz, im Gesamteindruck sehr harmonisch, elegant und rund mit zartem Schmelz.



ENTRÉES / VORSPEISE

Terrine de foie gras, chutney de fruits de saison et toast € 24,00

Terrine von der Entenleber, Chutney aus Früchten der Saison und
Toast

Tartare de thon au gingembre et coriandre € 17,00

Tartar vom Thunfisch mit Ingwer und Koriander

Quinoa Salade à l'avocat € 11,00

Quinoa Salat mit Avocado

HUÎTRES / AUSTERN

Pièce / Stück

Speciale Gillardeau N° 3 € 5,50

SOUPES / SUPPEN

Soupe de potiron avec oeuf parfait et noix € 11,00

Kürbiscreme Suppe mit „perfektem Ei“ (63°) und Nüssen

Soupe à l'oignon gratiné € 9,00

Gratinierte Zwiebelsuppe



PLATS / HAUPTSPEISE

VIANDE / FLEISCH

Filet de boeuf, sauce béarnaise pomme de terre pont neuf € 39,00

Rinderfilet, Sauce Bernaise, frittierte Kartoffelstäbe

Poitrine de porc à la plancha, € 21,00

sauce épicée, choux vert et pommes de terre

Schonend gegarter Schweinebauch,

knusprig serviert, pikante Sauce, Kohlgemüse und Kartoffeln

Tartare de boeuf avec salade et pomme de terre pont neuf € 19,00

Tartar vom Rind mit Salat und frittierten Kartoffelstäben

Coq au vin € 17,00

Geschmortes Hühnchen in Rotwein Jus mit Kartoffelpüree

Blanquette de veau € 22,00

aux champignons, oignons et riz pilaf croustillant

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignons, Zwiebeln und knusprigem Pilaw Reis



SORTIE DE L'EAU / AUS DEM WASSER

Noix de St Jacques Jus aux herbes et pommes de terre écrasées € 29,00
Gegrillte Jakobsmuscheln in Kräutersoße mit Kartoffelstampf

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Gnocchi à la crème de parmesan, huile de truffe et tobiko € 17,00
Gnocchi mit Parmesancreme, Trüffel Öl und Tobiko

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS / AUSWAHL AN FRANZÖSISCHEN KÄSESORTEN

*Triologie des fromages fins français de Comté, Camembert
et Roquefort* € 21,00
Triologie von französischen Edelkäsen aus Comté, Camembert
und Roquefort



DESSERT / DESSERT

Tarte fine aux pommes avec glace vanille € 12,00

Feiner Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis

Crème brûlée à la cassonade € 9,00

Crème brûlée mit braunem Zucker

Mousse chaude au chocolate, glace vanille maison € 12,00

Heißes Schokoladenmousse mit hausgemachtem Vanilleeis

Assortiment de sorbets maison € 9,00

Auswahl an zwei hausgemachten Sorbets

Brioche aux pralines roses "façon pain perdu" € 14,00

au caramel beurre salé et crème glacée à la yaourt

Brioche „French Toast Style“

mit Mandeln, gesalzener Karamellbutter und Joghurteis

Öffnungszeiten Montag bis Samstag, 17:00 Uhr bis 22:00

Warme Küche von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Sonntag Ruhetag!

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. All prices are inclusive tax service charges

Zusatzstoffe / Additives:

¹=mit Farbstoff / contains colouring, ²=mit Farbstoff Gelborange (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) / contains Sunset Yellow (may have an adverse effect on activity and attention in children), ³=mit Konservierungsstoff / contains preserving agent; ⁴=mit Nitritpökelsalz und Nitrat / contains nitrite curing salt and nitrate; ⁵=mit Antioxidationsmittel / contains antioxidation agent,

⁶=mit Geschmacksverstärker / contains flavour enhancer, ⁷=geschwefelt / sulphurised, ⁸=geschwärzt / blackened, ⁹=gewachst / waxed,

¹⁰= mit Süßungsmittel / contains sweetener, ¹¹=enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine,

¹²=mit Phosphat / contains phosphate, ¹³= koffeinhaltig / contains caffeine, ¹⁴= chininhaltig / contains quinine

Allergene-Spuren / Allergen Traces:

^a=Glutenhaltiges Getreide / Grain containing gluten,

^{aw}=Weizen bzw. Weizenstärke / wheat; ^{aa}= Gerste bzw. Gerstenmalz / barley; ^{ar}= Roggen / rye;

^{ah}= Hafer / oats; ^{ad}= Dinkel / spelt; ^{au}= Grünkern / green spelt; ^{ab}= Bulgur / bulgur;

^b=Milch einschließlich Laktose = Milchzucker / Milk plus lactose = milk sugar,

^c=Eier / Eggs, ^d=Soja / Soya, ^e=Erdnüsse / Peanuts,

^f=Schalenfrüchte (zum Beispiel Nüsse, Pistazien) / Edible nuts (e.g. nuts, pistachios)

^{fm}= Mandel / almond; ^{fh}= Haselnüsse / hazelnut; ^{fw}= Walnüsse / walnut; ^{fc}= Cashew-Nüsse / cashews;

^{fe}=Pekannüsse / pecan nut; ^{fp}= Pistazien / pistachio; ^{fq}= Macadamianüsse / macadamia nut

^g=Sellerie / Celery, ^h=Senf / Mustard, ⁱ=Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphurdioxide and sulfite, ^j=Krebstiere / Shellfish, ^k=Fisch / Fish

^l=Sesamsamen / Sesame seeds, ^m=Lupinen / Lupins, ⁿ=Weichtiere (Mollusken) / Molluscs, ^x=Ohne Zutat Weizenmehl / No ad

