

BRASSERIE

La Villa

Herzlich willkommen

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

...ein Stück Frankreich in Bamberg

SPEISEKARTE



ENTRÉES / VORSPEISEN

Terrine de foie gras, chutney de fruits de saison et toast^{a, c, f, fm} € 24,00

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

Tatare de thon au gingembre et coriandre^{d, k} € 17,00

Tatar vom Thunfisch mit Ingwer und Koriander

Quinoa Salade à l'avocat^{e, l} € 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^{c, e, f} € 11,00

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

Soupe à l'oignon gratiné^{a, b, e} € 9,00

Gratinierte Zwiebelsuppe



PLATS / HAUPTSPEISEN

VIANDE / FLEISCH

Filet de boeuf, sauce béarnaise pomme de terre pont neuf^{a, c, g, i} € 39,00

Rinderfilet, Sauce Bernaise, frittierte Kartoffelstäbe

Poitrine de porc à la plancha, € 21,00

sauce épicée, choux vert et pommes de terre^{d, e, g}

Schonend gegarter Schweinebauch,

knusprig serviert, pikante Sauce, Kohlgemüse und Kartoffeln

Tartare de boeuf avec salade et pomme de terre pont neuf^{c, d, e, h} € 19,00

Tartar vom Rind mit Salat und frittierten Kartoffelstäben

Coq au vin^{b, e, g, i} € 17,00

Geschmortes Hühnchen in Rotwein Jus mit Kartoffelpüree

Blanquette de veau € 22,00

aux champignons, oignons et riz pilaf croustillant^{a, b, e, g, i}

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 ^{b, e, g, h} € 29,00
Gegrillte Jakobsmuscheln in Kräutersoße mit Kartoffelstampf

VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

Gnocchi à la crème de parmesan, huile de truffe et tobiko ^{a, b, c, e} € 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 ^b € 21,00
Triologie von französischen Edelkäsen aus Comté, Camembert
und Roquefort



DESSERT / DESSERTS

Tarte fine aux pommes avec glace vanille^{a, b, c} € 12,00

Feiner Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis

Crème brûlée à la cassonade^{b, c} € 9,00

Crème brûlée mit braunem Zucker

Mousse chaude au chocolat, glace vanille maison^{a, b} € 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^{b, c, e, fm}

Brioche „French Toast Style“

mit Mandeln, gesalzener Karamellbutter und Joghurteis

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

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

Sonntag und Montag Ruhetag!

Alle Preise sind in Euro, 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; ^{fn}= 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

