

Restaurant VillenColonie

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Feines Würzfleisch vom Schwein 6,60 €
mit hausgebackenem Brot
A1, I, G, 4,

Tomaten-Kokossuppe 6,80 €
mit marinierten Tomatenwürfeln
I, 5, 4, 3, 1,

Haussalat mit Tomatendressing 7,60 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Garten grün
G, J, 2, 3

Mediterraner Brotsalat 8,70 €
mit Pesto, getrockneten Tomaten, Blattsalat,
geröstetem Paprika und Bergkäse
A1, L, J, 2,

Blini (Hefepfannkuchen) 9,20 €
dazu hausgebeizter Kräutersaibling,
Limettencreme und Wildkräutern
A1, G, D, C, 11, J

Restaurant VillenColonie

Speisekarte

Hauptspeisen

Crêpe gefüllt 16,20 €
mit Waldpilzragout und Kirschtomaten auf Pflücksalat
A1, C, L, J,

Geschnetzeltes vom Schweinefilet 17,20 €
mit Waldpilzen und Kräuterspätzle
A1, G, C, L, 11,

Tagilarini 15,90 €
mit Bärlauchpesto, Ziegenkäse,
geröstetem Paprika und Kirschtomaten

-wahlweise auch mit Hähnchenbrust- 17,90 €
A1, G, 11,

paniertes Schweineschnitzel 17,60 €
an gerahmten Kohlrabi-Gemüse und Pommes
A1, G, C, 11,

250 g Rumpsteak 25,80 €
an lauwarmen Brokkoli-Salat,
gebratenen Drillingen und Sauce Bernaise
2, 4, C, G, I,

Gartenbau
Kießlich



Frische Zutaten aus regionaler Herkunft

Radebeul

Restaurant VillenColonie

Speisekarte

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ 17,90 €
mit Kräuterdrilllingen und Gurkensalat
A1, D

Gebratenes Wolfsbarschfilet 19,70 €
auf Bärlauch Risotto und Spargelragout
D, I, L

Unsere Weinempfehlung

Weingut Jan Ulrich
2020 Kerner „Alte Rebe“ 0,2l 6,85 €
feinherb
Ein Wein... entstanden aus 36 Jahre alten Reben, ein wirklich gutes
Tröpfchen von Sachsen`s Steillagen!



Restaurant VillenColonie

Speisekarte

Kleine Leckereien

Schweden Eisbecher mit Apfelmus und Eierlikör 7,10 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube

1,2,11, G, H

Hausgemachte Quarkkäulchen 7,10 €

an Apfel-Zimt Ragout mit Schlagsahne

A1, G, C, 11

Hausgemachter Windbeutel 8,20 €

mit Schmand Creme, Sauerkirsch Ragout und Vanilleeis

A1, G, C, L, 11



Ein edler Tropfen zum Finale:

AUGUSTUS REX

Das Unternehmen wurde nach Augustus Rex (König August dem Starken) benannt, einem Genießer par excellence. Er hat den Obstanbau in Sachsen nachhaltig beeinflusst und gefördert, nicht zuletzt, um seine Tafel das ganze Jahr mit frischem Obst zu bestücken. Ohne ihn gäbe es die vielen alten Streuobstwiesen rund um Dresden nicht, die mit ihren längst vergessenen Obstsorten heute die Grundlage für die für diese sortenreinen Destillate sind.

Haselnuss-Destillat 2 cl 4,25 € 40% alc. Pflaumenbrand 2cl 3,50 € 40% alc

Walnuss-Likör 2 cl 3,50 € 31,6% alc. Obst-Sinfonie 2cl 3,50 € 40% alc

Johannisbeer-Likör 2 cl 3,50 € 25% alc. Apfel-Birne-Traube

Heidelbeer-Likör 2 cl 3,50 € 20% alc

Restaurant VillenColonie

Kid`s-Karte



Tomaten-Pasta mit Reibekäse 5,00 €
Allergene: 1, 8



Oma`s süße Eierplinse 5,20 €
mit Apfelmus (und Zucker)
Allergene 2, 4, 8, 24



Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 5,50 €
und kleinem Gemüsebukett
Allergene: 4, 8



Kinderschnitzel mit Pommes 5,60 €
und kleinem Gemüsebukett
Allergene: 4, 8



Guten Appetit wünscht
„Kartolina“ die lustige Kartoffel
und
„Gurki“ die kleine Gartengurke

