



**ROSÉ**



**VILLA BULFON**

**SPEISEKARTE**



## RAW BAR

### CALIFORNIA ROLLS



<b>Veggi</b> Spargel   Sesam   Lauch   Avocado	25.2
<b>Serie Limitata</b> Filetes de Anchoa   Paprika Tempura   Spicy Mango	25.2
<b>Surf &amp; Turf</b> Rinderfilet   Shrimp Tempura   Trüffelmayo   Frühlingszwiebel	33.6
<b>Bio-Saibling</b> Spicy Saibling   Avocado   Kimchi   Togarashi	29.4

### RAWS

<b>Wolfsbarsch Ceviche</b> Chili   roter Zwiebel   Koriander   Melone	21.8
<b>Bio-Lachsforellencarpaccio</b> Zitrus   Wildkräuter   Saiblingskaviar	21.8

Bei allen RAW BAR Gerichten werden folgende verschiedene Allergene verwendet:  
A|B|C|D|E|F|G|H|L|M|N|O

Wir bitten um Verständnis, dass es bei den Servicezeiten zu Abweichungen kommen kann, da unsere RAW'S in einer separaten Küche zubereitet werden.  
Vielen Dank.

## SALADS



<b>Haussalat</b> Gartengemüse   Blattsalate   Hausdressing C L M N O	12.6
<b>Caesar Salat</b> A L G M O Salatherzen   Kapern   Focaccia	15.8
• Bio Hühnerbrust	+ 12.6
• Oktopus R	+ 12.6
• Garnelen B	+ 12.6

## WARM APPETIZERS

<b>Suppe des Tages</b> * Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot	12.6
--	------

## APPETIZERS

<b>Beef Tartare</b> Heimisches Rind   Rosé Marinade   Senfmayo   Schwarzbrot A C D G L M O	21.8
<b>Anchovies "Serie Limitata"</b> Gegrilltes Schwarzbrot   Butter   Schnittlauch A D G O	21.8
<b>Mozzarella</b> Bunte Tomaten   Basilikum F G O	19.8

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Wir bitten um Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person), ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.

## MAIN COURSES

<b>“Fish and Chips”</b>	30.8
Fischfilet   Pommes   Sauce Tatare AICIDIFIGILIMIO	
<b>Ausgelöstes Backhendl vom Bio-Huhn</b>	31.8
Bio-Huhn   Petersilerdäpfel   Wasabi AICIGIO	
<b>Bärlauchrisotto</b>	21.8
Mozzarella   Pinienkerne   Spargel FIGILIO	
<b>Wagyu Burger “Okami St. Veit”</b>	26.8
Cheddar   Bosssauce   roter Zwiebel   Essiggurke   Salat AICIFIGILIMIO	

### Fisch im Ganzen Frisches Tagesangebot

● <b>Dorade Fonda</b>	100g	9.8
● <b>Wolfsbarsch Fonda</b>	100g	9.8
● <b>Bio-Fisch Süssenbacher</b>	100g	10.8

Ein Portionsfisch hat immer mindestens 350 Gramm. Es gibt auch größere Fische für zwei oder mehrere Personen.

Im Mai bieten wir regelmäßig wechselnde **Tagesgerichte** an. Diese finden Sie auf unserem Letterboard oder Sie können direkt bei Ihrem verantwortlichen Servicepersonal nachfragen.

## JOSPER GRILL



Der Jospers Grill ist bekannt für seine Fähigkeit, Speisen mit einem besonderen Aroma und einer gleichmäßigen Grillqualität zuzubereiten.

Wir bieten eine Reihe an Special Cuts an, lassen sie sich von unserem Servicepersonal beraten.

## SWEETS

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b>	12.6
Sauerrahmeis   Himbeere   Mango AICIFIGIO	
<b>Kuchen des Tages</b>	8.4
AICIFIGHIO	
<b>Bananenschnitte</b>	12.6
Biskuit   Banane   Topfen AICIFIGHIO	
<b>Bio Eiswerk im Becher</b>	5.4
Schokolade   Erdbeere   Zitrone   Vanille   Joghurt	

Vorweg servieren wir unser Gedeck

Brot   Butter   Olivenöl	Mittags 3.8
Gartengemüse   Dip   Drink	Abends 6.8

#### Allergene

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine  
 | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) |  
 H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen |  
 R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



# Rosige Zeiten.

rose@villabulфон.at  
www.seerestaurantrose.at

 @seerestaurant\_rose

