



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Sommersalat – Insalata estiva – Summer salad

Blattsalat, Erdbeeren, Honigmelone, Mozzarella mit Holunder Dressing
Insalata verde, fragole, melone, mozzarella con condimento al sambuco
green salad, strawberries, melon, mozzarella with elderberry dressing

9 €

Gegrillte Auberginen mit Pfifferling Salat

Melanzane grigliate con insalata di funghi gallinacci
Grilled eggplant with chanterelle salad

15 €

Carpaccio vom Schwertfisch

mit Zitronen-Mayonnaise und Zucchini

Carpaccio di pesce spada con maionese al limone e zucchini
Swordfish carpaccio with lemon mayonnaise and zucchini

13 €

Cocktail vom Oktopus mit Garnelen und Gemüsestreifen

Insalata di polpo, code di gamberi e verdure julienne
Octopus salad with vegetables julienne and browned prawn

18 €





Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese
Homemade lasagne Bolognese

13,5 €

Bandnudel mit Pfifferlinge

Tagliatelle con funghi gallinacci
Tagliatelle with chanterelles

16 €

Hausgemachte Kräuter-Ravioli mit Salbeibutter

Ravioli fatti in casa alle erbe aromatiche con burro e salvia
Homemade herb ravioli with sage butter

14 €

Überbackene Spinat-Palatschinken

Crespelle agli spinaci al forno
Baked spinach pancakes

14 €

Fisch – Pesce – Fish

Steinbutt-Filet auf Pfifferling Risotto

Filetto di rombo su risotto ai finferli
Turbot fillet on chanterelle risotto

26 €





Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

Rindsfilet vom Grill mit Parmesankruste und Grillgemüse

Filetto di manzo con crosta di parmigiano e verdure alla griglia

Beef fillet with parmesan cheese crust and grilled vegetables

34 €

Wiener Tafelspitz

mit Gemüse und Röstkartoffeln dazu Sahnemeerrettich

Manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano

Prime boiled beef with vegetables,

roasted potatoes, and creamed horseradish

23,5 €

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb

mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade

Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto e marmellata di mirtilli

“Wienerschnitzel” of veal with roasted potatoes and cranberry jam

22,5 €

Kalbshirn gebacken auf Blattsalat und Basilikum dressing

Cervella di vitello frita su insalata verde e salsa al basilico

Fried veal brains on green salad and basil dressing

20,5 €





Etwas Süßes zum Schluss Per finire in dolcezza - Dessert

Grand Marnier Halbgefrorenes mit Erdbeerenragout

Semifreddo al Grand Marnier con macedonia di fragole

Grand Marnier semi-frozen with strawberry ragout

9 €

Amaretto-Kaffee-Parfait mit weißer Schokoladensauce

Semifreddo all'amaretto e caffè con salsa di cioccolato bianco

Amaretto-coffee parfait with white chocolate sauce

9 €

Dreierlei vom hausgemachtem Eis

Tris di gelato fatto in casa - Trio of homemade ice cream

7,5 €

Kuchenauswahl von unserer Vitrine

Torte a scelta dalla vetrina - Cakes of your choice from the display case

4,5 €



Warme Küche-cucina calda-warm meals

Dienstag/Martedì/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday

12,00 – 13,30 --- 19,00 – 20,30

Sonntag/Domenica/Sunday

12,00 – 13,30





Unser Frühstück am Sonntag

La nostra colazione alla domenica

08:00 – 10:00 **€ 25**

Nur mit Reservierung/solo su prenotazione

☎ +39 0473 211955

✉ info@villaheidelberg.it

- Heiße Getränke/bibite calde
- Crossaint
- Brötchen mit Butter und Marmelade
- pane con burro e marmellata
- Yogurt mit Früchte, Müsli/ yogurt con frutta, cereali
- Toast mit Speck und Ei oder Avocado
- toast con speck e uovo oppure avocado
- frisch gepresserter Orangensaft/spremuta d'arancia
- Glas Sekt/calice di spumante



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit. Gerne informieren wir Sie ausführlicher. In caso di allergie o intolleranze, comunicatelo al momento dell'ordinazione. Saremo lieti di darvi informazioni dettagliate.

