

## VORSPEISEN

### Caesar Salat

Romana-Salatherzen | Croûtons | Cherry-Tomaten | Parmesan

14,50€

### Wahlweise mit:

Sous-vide gegarter Hähnchenbrust

7,50 €

Gebratenen Garnelen

9,50 €

### Carpaccio vom Pulpo

Süß-saure Paprika | Avocado-Creme | Mango-Passionsfrucht-Sud

17,50 €

### Gegrillte Wassermelone

Feta | Limetten-Honig-Dressing | Pinienkerne | Minze | gereifter Balsamico

17,50 €

### Büffel-Burrata

Bio-Tomatenmix | Basilikum-Pesto | Rauke | Limetten-Minze-Sorbet

16,50 €

### Frische Austern

Auf Eis serviert | Zitrone | Schalotten-Vinaigrette

Stück 3,00 €

Auf Wunsch veredeln wir Ihre Austern mit einem Spritzer fein abgestimmten Gin

2cl 3,00 €

*Unsere Austern werden ausschließlich in kleinen Mengen frisch bezogen, um beste Qualität zu gewährleisten. Bitte haben Sie Verständnis, wenn sie gelegentlich nicht verfügbar sind.*

## SUPPEN

### Süßmais-Schaumsuppe

Limetten-Chili-Öl | Popcorn | Korianderblätter

10,50 €

### Gazpacho Andaluz

Gebratene Garnele | Croûtons | Kräuter-Öl

10,50 €

### Essenz von Pfifferlingen

Pfifferlings-Ravioli | Gemüse-Rauten

10,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.  
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

## FLEISCHGERICHTE

### Gebratenes Kalbsschnitzel

Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

29,50 €

### Cut of the Day | Hanging Tender (Onglet)

Schalotten-Portwein-Jus | gegrillter grüner Spargel

32,50 €

*Onglet: Zartes Stück aus dem Zwerchfell des Rinds, kräftig im Geschmack, besonders saftig und von natürlicher Marmorierung. Ein echter Geheimtipp für Fleischliebhaber.*

### Gebratene Maishähnchenbrust

Zitronen-Miso-Lack | Babykarotten | Wilder pinker Blumenkohl

31,50 €

## FISCHGERICHTE

### Gebratener Hamachi (Gelbschwanzmakrele)

Zitronenvelouté | Tomaten-Fenchel-Gemüse | Paprikatatar

31,50 €

### Gebratener Yellowfin Thunfisch

Soja-Dashi-Reduktion | gebratene Shiitakepilze | Edamame | eingelegte Tomaten

32,50 €

## BEILAGEN

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir bewusst Fleisch/Fisch, Sauce und Gemüse im Mittelpunkt – puristisch, saisonal und klar komponiert. Ihre Wunschbeilagen wählen Sie ganz nach Geschmack à la carte.

Alle Beilagen eignen sich hervorragend zum Teilen am Tisch – gerne servieren wir sie zum gemeinsamen Genießen.

Portion Pommes frites

6,50 €

Portion Trüffel-Parmesan-Pommes frites

7,50 €

Bratkartoffeln

7,50 €

Kartoffel-Gurkensalat

6,50 €

Zitronen-Risotto

6,50 €

Rosmarinkartoffeln

6,50 €

Kleiner Pflücksalat

6,50 €

Gegrilltes Sommergemüse

7,50 €

Gegrillter grüner Spargel

8,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein. Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

## VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

### **Pfifferlings-Risotto**

Gebratene Pfifferlinge | Sonnengereifte Cherry-Tomaten | Zitrone | Parmesan

26,50 €

### **Spinat-Ravioli-Cappelletti**

Ricotta-Zitronen-Sauce | Babyspinat | getrocknete Tomaten | Basilikum-Öl

26,50 €

### **Wahlweise mit:**

Gebratenen Garnelen

9,50 €

Gebackenem Feta

6,50 €

---

## DESSERT

Unsere feinen Desserts eignen sich auch wunderbar zum Teilen –  
für einen süßen Abschluss in guter Gesellschaft.

### **Beeren Mille-Feuille**

Beeren | Vanille-Creme | Kirsch-Apfel-Sorbet

11,50 €

### **Billas Tiramisu**

Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Beeren | Espresso-Shot

11,50 €

### **Billas hausgemachte Sorbet Variation**

Beeren | Himbeergel | Mandelcrumble

9,50 €

### **Billas hausgemachtes Sorbet**

aufgegossen mit Billas Novelle Sekt

8,50 €

- 
- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.  
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

# Billas Menü

## Essenz von Pfifferlingen

Pfifferlings-Ravioli | Gemüse-Rauten

\*\*\*

## Billas hausgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Billas Novelle Sekt

\*\*\*

## Cut of the Day | Hanging Tender (Onglet)

Schalotten-Portwein-Jus | gegrillter grüner Spargel | Rosmarin-Kartoffeln

Onglet: Zartes Stück aus dem Zwerchfell des Rinds, kräftig im Geschmack, besonders saftig und von natürlicher Marmorierung. Ein echter Geheimtipp für Fleischliebhaber.

\*\*\*

## Billas hausgemachte Sorbet Variation

Beeren | Himbeergel | Mandelcrumble

59,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.  
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.