

## Aperitif

<b>Prosecco Frizzante</b> <sup>1</sup>	0,1 l	4.50 €
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1,2,6</sup>	0,2 l	7.00 €
Aperol / Prosecco / Soda / Orange		
<b>Hugo</b> <sup>1,8</sup>	0,2 l	7.00 €
Holundersirup / Minze / Prosecco / Soda / Limette		
<b>Negroni</b> <sup>6</sup>	0,2 l	7,50 €
Bombay London dry Gin / Campari / Martini Rosato / Orange		
<b>Campari Soda</b> <sup>6</sup>	0,2 l	6.50 €
Campari / Soda / Zitronenzeste		
<b>Martini blanco</b>	0,1 l	6.00 €
Wermut aus Frankreich		
<b>Villago Sprizz</b>	0,2 l	7.00 €
Martini Fiero / Prosecco / Wild Berry		
<b>Rosato Tonic</b>	0,2 l	7.00 €
Martini Rosato / Tonic / Blutorange		

## Longdrinks

Bacardi carta blanca & carta Oro / Eristoff Vodka / Bombay London dry / Ballantines Scotch / Jack Daniel's	5cl	7.00 €
mit Red Bull <sup>2,5,8</sup>		8.00 €
<b>Gin &amp; San Pellegrino Tonic Water</b> <sup>6</sup>		

Bombay Sapphire	8.00 €
Bombay Bramble	9.00 €
Bosford rose	10.00 €
Star of Bombay	11.00 €
Hendricks	12.00 €

## Cocktails

<b>Cosmopolitan</b>	8.00 €
Hausgemachter Zitronen- Vodka / Cointreau / Limettensaft / Cranberrynektar	
<b>Moscow Mule</b> <sup>5</sup>	8.00 €
Eristoff Vodka / Limettensaft / Gurke / San Pellegrino Ginger Beer	
<b>Planter`s Punch</b> <sup>2</sup>	8.50 €
Bacardi Negra / Orangensaft / Muskatnuss / Limettensaft / Grenadine	
<b>Pina Colada</b>	8.00 €
Bacardi Blanca / Kokossirup / Ananassaft / Sahne	
<b>Swimming Pool</b> <sup>2</sup>	8,00 €
Bacardi Blanca / Eristoff Vodka / Blue Curaçao / Kokossirup / Ananassaft / Sahne	
<b>Long Island Ice Tea</b> <sup>2,5</sup>	9.50 €
Bacardi Blanca / Eristoff Vodka / Bombay London dry / Cazadores Tequila / Triple Sec / Zitronensaft / Coca Cola <sup>1,5</sup>	
<b>Mai Tai</b> <sup>1,2,A4</sup>	9.50 €
Bacardi Oro / Cointreau / Limettensaft / Mandelsirup / Ananassaft	
<b>Solero</b>	7.50 €
Mangopürree / Maracujasaft/ Vanillesirup / Limettensaft	
<b>Creamy Colada</b> <sup>3</sup>	7.50 €
Ananassaft / Kokoscreme / Sahne	

## Biere

<b>Vom Fass</b>		
Warsteiner	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Kaltenberg Schloss-Keller		
Naturtrüb	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
König Ludwig Hefeweizen		
	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
<b>Flaschenbiere</b>		
König Ludwig Kristallweizen		
	0,5 l	4,50 €
König Ludwig Dunkelweizen		
	0,5 l	4,50 €
Berliner Weiße rot oder grün		
	0,33l	3,50 €
Warsteiner alkoholfrei		
	0,33l	3,00 €

## Kaffee & Tee

Espresso	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,20 €
Café Crème	Tasse	2,50 €
Milchkaffee	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato	Glas	3,20 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,50 €

Darjeeling	3,00 €
Earl Grey	3,00 €
Grüner Tee	3,00 €
Apfel Früchte	3,00 €
Frischer Minztee	3,50 €
Frischer Ingwertee	4,00 €

## Unsere Weine

Weine enthalten Sulfite. Jahrgänge können abweichen.

### Offene Weißweine

#### 2018 Riesling

Karl Pfaffmann / Pfalz	
0,2l	7.50 €   0,75l 19.50 €

#### 2019 Grauer Burgunder

Bischoffingen - Eendingen e.G. / Baden	
0,2l	7.50 €   0,75l 19,50 €

#### 2018 Weißer Burgunder Bischoffingen

- Eendingen e.G. / Baden	
0,2l	7.50 €   0,75l 19.50 €

### Offene Rotweine

#### 2017 Tempranillo-Merlot

Bodegas Alconde / Navarra / Spanien	
0,2l	7.50 €   0,75l 19.50 €

#### 2018 Primitivo

Cielo e Terra / Apulien / Italien	
0,2l	7.50 €   0,75l 19.50 €

1\* Sulfate  
2\* Farbstoff  
3\* Antioxidansmittel  
4\* Süßungsmittel  
5\* Konservierungsstoffe  
6\* Chinin  
7\* Phenylalanin  
8\* Koffein

## Softgetränke, Säfte & Co.

### Selters

still / classic	0, 2 l	2,80 €
	0, 7 l	5,50 €

### San Pellegrino / Acqua Panna

	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,00 €

### Softgetränke

Coca Cola <sup>3,2</sup> / Coca Cola light <sup>3,2</sup>		
Fanta <sup>3,2</sup> / Sprite <sup>3</sup>		
	0, 2 l	3,00 €
	0, 4 l	4,00 €

### San Pellegrino

Tonica <sup>6</sup> / Aranciata / Limonata / Ginger Beer		
	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	6,00 €

### Isenbeck Malzbier

	0,33 l	1,80 €
--	--------	--------

### Premiumsäfte und Nektar

Apfel naturtrüb / Orange / Rhabarber Cranberry / Johannisbeere / Ananas / Sauerkirsche / Maracuja		
	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €

### Saftschorle nach Wahl

	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €

### Hibiskus - Wasser

Cranberrynektar / Hibiskussirup / Soda		
	0,5 l	5,50 €

### Citrus - Fizz

frische Limetten / Minze / Soda		
	0,5 l	5,50 €

## Digestif

Amaretto Disaronno	4cl	5,00 €
Molinari Sambuca	4cl	5,00 €
Jägermeister	4cl	5,00 €
Baileys Cream <sup>1,5,A2</sup>	4cl	5,00 €
Averna <sup>1</sup>	4cl	5,50 €
Ramazotti	4cl	5,50 €
Cointreau	4cl	5,00 €

### Grappa & Obstbrände

Grappa Nonino	4cl	9,50 €
---------------	-----	--------

Premium Birne / Kirsche / Himbeere / Haselnuss

4cl	7,50 €
-----	--------

### Cognac

Baron Otard <sup>1</sup>	4cl	8,00 €
--------------------------	-----	--------

### Vodka

Eristoff Vodka	4cl	6,00 €
42 Below	4cl	7,00 €
Grey Goose	4cl	8,00 €

### Rum

Bacardi Cuatro	4cl	6,00 €
Bacardi Ocho <sup>1</sup>	4cl	8,00 €
Bacardi Diez	4cl	9,50 €
Banks Island 5	4cl	9,00 €

### Whisky

Jack Daniels Bourbon <sup>1</sup>	4cl	5,50 €
Ballantines Finest	4cl	7,50 €
Dewars Scotch 12 J.	4cl	7,50 €
Lagavulin 16 J.	4cl	9,50 €

### Tequila

Cazadores blanco	4cl	6,00 €
Cazadores reposado	4cl	7,00 €

-----Vorspeisen-----

**Paolella Büffelmozzarella** <sup>7</sup>  
aus der Uckermark mit bunten  
Tomaten, Basilikumöl, Orangen und  
gerösteten Koriander  
9,80 €

**Unser Tatar**

**Tatar vom Weiderind** <sup>1,3,7,11</sup>  
Sauerrahm mit Wiesenkräutern  
und eingelegten Zwiebeln  
16,00 €

**Tatar vom jungen Matjes** <sup>1,3,7,11</sup>  
mit grünem Apfel, Cornichons,  
Dijonsenfcreme & Rösti  
12.00 €

**Märkisches Vitello** <sup>3,7</sup>  
rosa gebratenes vom Kalb mit  
Räucherforellencreme  
12.00 €

**Carpaccio von bunter Beete** <sup>7,8</sup>  
mit Trüffelschaum, Parmesan und  
Walnüssen  
10.50 €

**Fischer Tempura** <sup>3,4,7</sup>  
heimische Fischfilets im  
Tempuramantel mit Meerrettichcreme  
14.50 €

-----Suppen & Salate-----

**Cremesuppe von Pfifferlingen** <sup>4,7</sup>  
Parmesan-Gnocchi  
8.50 €

**Bouillabaisse von heimischen  
Fischen** <sup>1,4,9</sup>  
Sc.Rouille & Crostini  
10.50

**Caesar Salat** <sup>1,4,7</sup>  
Römersalat mit Caesardressing,  
Parmesan, bunten Tomaten und  
Crôutons  
9.00 €  
... mit Freilandhuhn 13.50 €  
... mit Garnelen <sup>5</sup> 16.00 €

**Wildkräuter**  
Salat mit Maishuhn, glasierter Birne  
und karamellisierten Ziegenkäse  
16.00 €

---- Pasta & Risotto ----

**Pasta „Asciutta“** <sup>1,4</sup>  
Tagliatelle mit märkisches  
Wildragout und Wurzelgemüsen  
18.50 €

**Ravioli** <sup>1,4,7,8</sup>  
gefüllt mit Frischkäse und blauen  
Feigen, Radicchio und Walnüssen  
14.50 €

**Risotto** <sup>3,4,7,9</sup>  
mit Pfifferlingen und Lachsforelle  
vom Fischer Rinast  
24.00 €



Herzlich Willkommen  
im VILLAGO Restaurant BÖTZ  
Öffnungszeiten:

Mo - Do 15:00 - 23:00  
Freitag 15:00 - 23:00  
Samstag 12:00 - 23:00  
Sonntag 12:00 - 22:00

Küchenschluss ist um 22:00 Uhr,  
am Sonntag um 21:00 Uhr

EINE SPEISEKARTE DIE WEGGEWORFEN  
WERDEN MÖCHTE

Die Zubereitung unserer Speisen  
erfolgt immer mit Liebe ❤️  
Viele unserer Produkte haben einen guten  
Bezug zur Region. Selbstverständlich  
liegt uns auch das Tierwohl sehr am  
Herzen. Aus diesem Grund verarbeiten wir  
viele Produkte aus artgerechter Haltung  
und von regionalen Erzeugern.

QR Code für die Luca-app  
zur Gäste-Registrierung



**Regional / Saisonal**

**Frische Pfifferlinge in Rahm**

mit Tagliatelle in Kräuterrahm <sup>4,7</sup>  
16.50 €

mit Wiener Schnitzel und Röstkartoffeln  
28.00 €

mit rosa gebratenem Lammrücken, weicher  
Polenta und Rosmarinjus  
29.00 €

**Allergene**

Eier/- Erzeugnisse Alle Bsorten 1	Schwefeldioxid/ Sulfite E220 - E22/8 u.a. in Trockenobst, Tomatenpüsee, Wein 9
Erdnüsse/- Erzeugnisse Alle Erdnussorten 2	Sellerie/- Erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie 10
Fisch/- Erzeugnisse Alle Fischarten (u.a. Anchovis, Kaviar) 3	Senf/- Erzeugnisse u.s. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner 11
Glutenhaltiges Getreide/ - Erzeugnisse u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer 4	Sesam/- Erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen 12
Krebstiere/- Erzeugnisse u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer 5	Soja/- Erzeugnisse Alle Sorten Sojabohnen 13
Lupine/- Erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinen- konzentrat, Lupinenprotein 6	Weichtiere/- Erzeugnisse u.s. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares 14
Milch/- Erzeugnisse Alle Milchprodukte 7	<b>Zusatzstoffe</b> Nitripökelsalz a
Schalenfrüchte (Nüsse)/- Erzeugnisse u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne 8	

**Fleisch & Fisch**

**Zanderfilet** <sup>1,3,4,7,9</sup>  
auf Rieslingkraut mit  
Räucherfischschaum und  
Kartoffelkrapfen  
23,50 €

**Barberie Entenbrust** <sup>7</sup>  
mit Pastinaken, glasierten  
Frühlingslauch und Lavendeljus  
26.00 €

**Karree vom Duroc Schwein** <sup>7</sup>  
mit Dreierlei vom Blumenkohl und  
Thymianjus  
24.50 €

**Roastbeef** <sup>1,7</sup>  
von der Färse mit Café de Paris,  
Pommes frites und kleinem Caesar  
Salad  
27.00

**Bötz zwischendurch**

**Gebratene Kaninchenleber und  
Berliner Blutwurst** <sup>4,7</sup>  
mit geräuchertem Kartoffelpüree,  
Wesendahler Apfel und  
geschmolzenen Zwiebeln  
17.00 €

-----Aus dem Wok-----

**Yellow Mango Chicken** <sup>13</sup>  
gebackenes Kikok-Hühnchen mit  
gelben Kokos-Curry, Mango und  
Duftreis  
17.00 €

**„Ein Rind auf Reisen“** <sup>2,12,13</sup>  
Steakstreifen mit Broccoli und  
roten Zwiebeln in Teriyakisauce  
und Duftreis  
19.00 €

**Buntes Gemüse** <sup>vegan 10,12,13</sup>  
mit Soja-Orangen-Infusion und  
Duftreis  
16.00 €

----- Dessert -----

**Kaiserschmarrn** <sup>1,4,7</sup>  
mit Zwetschgenröster und Bourbon-  
Vanilleeis  
9.50 €  
für 2 Personen  
14.50 €

**Tod durch Schokolade** <sup>1,4,7,8</sup>  
lauwarmes Küchlein an Erdbeersalat,  
Mousse au chocolate und Eis von  
weißer Schokolade  
9.50 €

**„Der Blumentopf“** <sup>1,4,7</sup>  
Joghurt- Vanillecreme mit  
Schokoladenerde  
8,00 €

**Dreierlei Sorbet**  
Variation von Birne, Johannisbeere  
und Zitrone  
7.50 €