

Aperitif

Prosecco Frizzante ¹	0,1 l	4.50 €
Aperol Sprizz ^{1,2,6}	0,2 l	7.00 €
Aperol / Prosecco / Soda / Orange		
Hugo ^{1,8}	0,2 l	7.00 €
Holundersirup / Minze / Prosecco / Soda / Limette		
Negroni ⁶	0,2 l	7,50 €
Bombay London dry Gin / Campari / Martini Rosato / Orange		
Campari Soda ⁶	0,2 l	6.50 €
Campari / Soda / Zitronenzeste		
Martini blanco	0,1 l	6.00 €
Wermut aus Frankreich		
Villago Sprizz	0,2 l	7.00 €
Martini Fiero / Prosecco / Wild Berry		
Rosato Tonic	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 ^{2,5,8}		
8.00 €		
Gin & San Pellegrino Tonic Water ⁶		

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

Cocktails

Cosmopolitan	8.00 €
Hausgemachter Zitronen- Vodka / Cointreau / Limettensaft / Cranberrynektar	
Moscow Mule ⁵	8.00 €
Eristoff Vodka / Limettensaft / Gurke / San Pellegrino Ginger Beer	
Paloma	8.50 €
Cazadores Tequila / Limettensaft / Grapefruit- Limonade / Meersalz	
Pina Colada	8.00 €
Bacardi Blanca / Kokossirup / Ananassaft / Sahne	
Swimming Pool ²	8,00 €
Bacardi Blanca / Eristoff Vodka / Blue Curaçao / Kokossirup / Ananassaft / Sahne	
Long Island Ice Tea ^{2,5}	9.50 €
Bacardi Blanca / Eristoff Vodka / Bombay London dry / Cazadores Tequila / Triple Sec / Zitronensaft / Coca Cola ^{1,5}	
Mai Tai ^{1,2,A4}	9.50 €
Bacardi Oro / Cointreau / Limettensaft / Mandelsirup / Ananassaft	
Solero	7.50 €
Mangopürree / Maracujasaft/ Vanillesirup / Limettensaft	
Creamy Colada ³	7.50 €
Ananassaft / Kokoscreme / Sahne	

Biere

Vom Fass		
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 €
Flaschenbiere		
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 Horcher Riesling Lagenspiel
Weingut Horcher / Pfalz
0,2l 7.50 € | 0,75l 19.50 €

2018 Horcher Selection Cuveé
Weingut Horcher / Pfalz
0,2l 7.50 € | 0,75l 19,50 €

2018 Horcher Silber Chardonay
Weingut Horcher / Pfalz
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 ^{3,2} / Coca Cola light ^{3,2}		
Fanta ^{3,2} / Sprite ³		
	0, 2 l	3,00 €
	0, 4 l	4,00 €

San Pellegrino		
Tonica ⁶ / 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 ^{1,5,A2}	4cl	5,00 €
Averna ¹	4cl	5,50 €
Ramazzotti	4cl	5,50 €
Cointreau	4cl	5,00 €

Grappa & Obstbrände		
Horcher Grappa	4cl	7,50 €
Grappa Nonino	4cl	9,50 €

Scheibel Premium Birne / Kirsche Himbeere / Haselnuss	4cl	7,50 €
---	-----	--------

Cognac		
Hennessy VS	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 ¹	4cl	8,00 €
Santa Teresa 1796	4cl	9,50 €
Banks Island 5	4cl	9,00 €

Whisky		
Jack Daniels Bourbon ¹	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 ⁷
aus der Uckermark mit bunten
Tomaten, Basilikumöl, Orangen und
gerösteten Koriander
9,80 €

Unser Tatar

Tatar vom Weiderind ^{1,3,7,11}
Sauerrahm mit Wiesenkräutern
und eingelegten Zwiebeln
16,00 €

Tatar vom jungen Matjes ^{1,3,7,11}
mit grünem Apfel, Cornichons,
Dijonsenf & Rösti
12.00 €

Märkisches Vitello ^{3,7}
rosa gebratenes vom Kalb mit
Räucherforellencreme
12.00 €

Carpaccio von bunter Beete ^{7,8}
mit Trüffelschaum, Parmesan und
Walnüssen
10.50 €

Fischer Tempura ^{3,4,7}
heimische Fischfilets im
Tempuramantel mit Meerrettichcreme
14.50 €

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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis ⁷
geröstete Kerne & steirisches Öl
7.50 €

**Bouillabaisse von heimischen
Fischen** ^{1,4,9}
Sc.Rouille & Crostini
10.50

Caesar Salat ^{1,4,7}
Römersalat mit Caesardressing,
Parmesan, bunten Tomaten und
Crôutons
9.00 €
... mit Kikok-Huhn 13.50 €
... mit Garnelen 16.00 €

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

---- Pasta & Risotto ----

Pasta „Asciutta“ ^{1,4}
Lasagne mit Bolognese vom Wild,
Wurzelgemüsen und Preiselbeeren
19.50 €

Ravioli ^{1,4,7}
gefüllt mit Kürbis in zerlassener
Salbei-Butter
14.50 €

Orecchiette ^{1,4,7,10}
mit Salsiccia, Fenchel, Rucola und
Parmesan
16.50 €



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

Rund um den Kürbis

Quiche vom Kürbis ^{1,4,7}
mit Speck und Landrahm
12.50 €

Risotto vom Butternut-Kürbis ^{3,7}
mit gebratenem Filet vom Seesaibling
26.00 €

Kürbis-Curry
Hokkaido in Marsala-
Kokosmilch-Curry mit Duftreis
22.50 €

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	Zusatzstoffe Nitripökelsalz a
Schalenfrüchte (Nüsse)/- Erzeugnisse u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne 8	

Fleisch & Fisch

Zanderfilet ^{3,5,7}
auf Linsen-Kartoffel-Ratatouille
und Krustentier-Nage
23,50 €

Barbarie Entenbrust ^{7,12,13}
mit Baby Pak Choi,
Süßkartoffelpüree und Teriyaki
26.00 €

Steak au four "Revival" ^{1,4,7}
Karree vom Haveländer Apfelschwein
mit Ragout fin überbacken,
Mandelkartoffeln und regionalem
Gemüse

Roastbeef ^{1,7}
von der Färse mit Café de Paris,
Pommes frites und kleinem Caesar
Salad
27.00

Bötz zwischendurch

**Gebratene Kaninchenleber und
Berliner Blutwurst** ^{4,7}
mit geräuchertem Kartoffelpüree,
Wesendahler Apfel und
geschmolzenen Zwiebeln
17.00 €

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

Yellow Mango Chicken ¹³
gebackenes Kikok-Huhn mit gelben
Kokos-Curry, Mango und Duftreis
18.50 €

„Ein Rind auf Reisen“ ^{2,12,13}
Steakstreifen mit Broccoli,
roten Zwiebeln in Teriyaki und
Duftreis
20.00 €

Buntes Gemüse ^{vegan 10,12,13}
in Limetten-Kokos-Curry und
Duftreis
16.00 €

----- Dessert -----

Kaiserschmarrn ^{1,4,7}
mit Zwetschgenröster und Bourbon-
Vanilleeis
9.50 €
für 2 Personen
14.50 €

Tod durch Schokolade ^{1,4,7,8}
lauwarmes Küchlein, Mousse von
Ruby-Schokolade und Trüffelpraline
10.50 €

„Der Blumentopf“ ^{1,4,7}
Joghurt- Vanillecreme mit
Schokoladenerde
8,00 €

Dreierlei Sorbet
Mango, Johannisbeere und Zitrone
7.50 €