

Aperitif

Prosecco Frizzante ¹	0.1 l	5,50 €
Aperol Sprizz ^{1,2,6}	0.2 l	8,00 €
Aperol / Prosecco / Soda / Orange		
Hugo ^{1,8}	0.2 l	8,00 €
Holundersirup / Minze / Prosecco / Soda / Limette		
Negroni ⁶	0.2 l	9,50 €
Bombay London dry Gin / Campari / Martini Rosato / Orange		
Campari Soda ⁶	0.2 l	8,00 €
Campari / Soda / Zitronenzeste		
Martini blanco	0.1 l	7,50 €
Wermut aus Frankreich		
Villago Sprizz	0.2 l	8,00 €
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	8,00 €
mit Red Bull ^{2,5,8}		8,50 €
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	3,50 €
	0.5 l	5,00 €
Kaltenberg Schloss-Keller		
Naturtrüb	0.3 l	3,50 €
	0.5 l	5,00 €
König Ludwig Hefeweizen		
	0.3 l	3,50 €
	0.5 l	5,00 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0.3 l	3,50 €
	0.5 l	5,00 €
Flaschenbiere		
König Ludwig Kristallweizen		
	0.5 l	5,00 €
König Ludwig Dunkelweizen		
	0.5 l	5,00 €
Berliner Weiße rot oder grün	0.33l	4,00 €
Warsteiner alkoholfrei		
	0.33l	3,50 €

Kaffee & Tee

Espresso	Tasse	3,00 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,50 €
Café Crème	Tasse	3,00 €
Milchkaffee	Tasse	4,00 €
Latte Macchiato	Glas	4,00 €
Cappuccino	Tasse	4,00 €
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

2021 Riesling Silberberg

Weingut Pfaffmann / Pfalz
0.2l 7,50 € | 0.75l 19,50 €

2019 Edition Horcher Cuvée weiß

Weingut MK² / Pfalz
0.2l 7,50 € | 0.75l 19,50 €

2020 Grauer Burgunder

Weingenossenschaft Bischoffingen I 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 €

2017 Cuvée ROT Edition Horcher

Weingut MK² / Pfalz
0.2l 8,00 € | 0.75l 22,00 €

Softgetränke, Säfte & Co.

Selters

still / classic	0.2 l	3,00 €
	0.7 l	6,00 €

San Pellegrino / Acqua Panna

	0.25 l	3,50 €
	0.75 l	6,50 €

Softgetränke

Coca Cola ^{3,2} / Coca Cola light ^{3,2}		
Fanta ^{3,2} / Sprite ³	0.2 l	3,00 €
	0.4 l	5,00 €

San Pellegrino

Tonica ⁶ / Aranciata / Limonata / Ginger Beer	0.275 l	3,50 €
	0.4 l	6,00 €

Isenbeck Malzbier

	0.33 l	2,50 €
--	--------	--------

Premiumsäfte und Nektar

Apfel naturtrüb / Orange / Rhabarber Cranberry / Johannisbeere / Ananas / Sauerkirsche / Maracuja	0.2 l	3,00 €
	0.4 l	5,50 €

Saftschorle nach Wahl

	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €

Hibiskus - Wasser

Cranberrynektar / Hibiskussirup / Soda	0.5 l	6,50 €
--	-------	--------

Citrus - Fizz

frische Limetten / Minze / Soda	0.5 l	6,50 €
---------------------------------	-------	--------

Digestif

Amaretto Disaronno	4cl	6,00 €
Molinari Sambuca	4cl	6,00 €
Jägermeister	4cl	6,00 €
Baileys Cream ^{1,5,A2}	4cl	6,00 €
Averna ¹	4cl	6,00 €
Ramazzotti	4cl	6,00 €
Cointreau	4cl	6,00 €

Grappa & Obstbrände

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

Scheibel Premium

Birne / Kirsche		
Himbeere / Haselnuss	4cl	7,50 €

Cognac

Hennesy 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	7,50 €
Ballantines Finest	4cl	8,00 €
Dalwhinnie Scotch 15 J.	4cl	9,50 €
Slyrs Single Malt	4cl	12,00 €

Tequila

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

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

-----Vorspeisen-----

Paolella Büffelmozzarella ⁷
aus der Uckermark mit bunten
Tomaten, Basilikumöl, Orangen und
gerösteten Koriander
13,00 €

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
15,00 €

Roastbeef rosa ^{4,7}
mit Kräutersauce, marinierten
Perlzwiebeln und ofenfrischem
Bäcker-Landbrot
14,00 €

Carpaccio von bunter Beete ^{7,8}
mit Trüffelschaum, Parmesan und
Walnüssen
10,50 €

Shrimp Tempura ^{3,4,7}
gebackene Garnelen mit Tempuramantel
mit Wasabicreme
13,50 €

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

Cremesuppe von Süßkartoffeln ⁷
Cranberry's & Crunch
7,50 €

**Bouillabaisse von heimischen
Fischen** ^{1,4,9}
Sc.Rouille & Crostini
12,00 €

Caesar Salat ^{1,4,7}
Römersalat mit Caesardressing,
Parmesan, bunten Tomaten und
Crôutons
9,00 €

... mit Kikok-Huhn 15,00 €
... mit Garnelen ⁵ 16,00 €

Chili Mango Chicken Salat ¹³
Wildkräutersalat mit
Himbeervinaigrette, mariniertem
Landhuhn und Mango
16,00 €

----- Pasta -----

Tagliatelle ^{1,4,5}
Bandnudeln mit gebratenen Garnelen,
Orange, Basilikum und Pistazien
24,00 €

Risotto ^{3,7}
mit Chorizo und confierten Ostsee-
Kabeljau und karamellisierter
Zitrone
22,50 €

Gnocchi ^{1,4,7}
mit Ricotta, Babyspinat und
Kirschtomaten
17,50 €



Herzlich Willkommen
im VILLAGO Restaurant BÖTZ
Öffnungszeiten:

Von Sonntag bis Donnerstag nehmen wir Ihre
Speisenbestellung bis 20:30 Uhr entgegen

Am Freitag und Samstag bis 21:00 Uhr

Vielen Dank für Ihr Verständnis

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.

Regional / Saisonal

Cremesuppe vom Muskatkürbis ^{4,7}
mit Kernöl und Gartenkräutern
9,00 €

Risotto vom Hokkaidokürbis ⁷
mit gegrillten Kürbisspalten und
Frühlingslauch
17,00 €

Gemüsewiese ⁷
Teltower Rübchen, Ofenkarotten und Schoten
auf Maiscreme mit Rote Beete-Trüffel-
Reduktion
18,50 €

Filet von der Lachsforelle ³
gebratene Süßkartoffel, Cremolata,
Blattspinat und Cherrytomaten
24,00 €

Allergene

Eier/- Erzeugnisse Alle Eisorten 1	Schwefeldioxid/ Sulfite E220 - E228 u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, 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 Belugalinsen-Kartoffel-
Potpurri und Krustentier-Nage
24,50 €

Barbarie Entenbrust ^{7,12,13}
mit Baby Pak Choi, Süßkartoffel
und Teriyakisauce
26,50 €

Steak au four "Revival" ^{1,4,7}
Karree vom Havelländer Apfelschwein
mit Ragout fin überbacken,
Mandelkroketten und regionalen
Gemüse
25,50 €

Roastbeef „Strindberg“ ¹
von der Färse unter einer Zwiebel-
Senfkruste mit grünen Speckbohnen,
Röstkartoffeln und Portweinjus
28,00 €

**Kaninchenleber & Rixdorfer
Blutwurst** ⁷
Kartoffelpüree mit Wesendahler
Apfel und geschmolzenen Zwiebeln
24,00 €

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

Yellow Mango Chicken ¹³
Kikok-Huhn in gelbem Kokosmilch-
Curry mit Mango, Koriander und
Duftreis
18,50 €

„Ein Rind auf Reisen“ ^{2,12,13}
Steakstreifen mit Broccoli,
roten Zwiebeln in Teriyakisauce
und Duftreis
22,00 €

Glutenfree & healthy ^{vegan 13}
Sobanudeln mit bunten Gemüse in
Orangen-Chili-Infusion und
gebackenen Tofu
18,00 €

----- Dessert -----

Kaiserschmarrn ^{1,4,7}
mit Zwetschgenröster und Bourbon-
Vanilleeis
10,00 €
für 2 Personen 16,50 €
*Wir bereiten jeden Kaiserschmarrn frisch zu und
bitten deswegen um etwas Geduld!!!*

Tod durch Schokolade ^{1,4,7,8}
lauwarmes Küchlein, Mousse von
dunkler Schokolade und Parfait von
weißer Schokolade
10,50 €

„Schwarzwälder-Kirsch-Trifle“ ^{1,4,7}
Mohnmousse mit marinierten Kirschen
und Crumble
9,00 €

Dreierlei Sorbet 8,50 €