



Villa Gitta

RESTAURANT & CAFE
EVENTLOCATION
MEERBUSCH





Factsheet:

Kapazitäten (Veranstaltungssektion):

- Innenbereich: 20 - 100 Personen
- Außenbereich: 40 - 90 Personen
- Parkmöglichkeiten: 80 (kostenfreie Privatparkplätze)
- Kinderspielplatz
- Hotelkooperationen für Gästezimmer

Eventequipment:

- Professionelles Soundsystem (PA) inkl. Mischpult
- fixierte u. variable Lautsprechersysteme inkl. Mikro (In-/Outdoor)
- Bildleinwand mit Beamer (für Hintergrundbilder o. Soundvisualisierung)
- PC bzw. Laptop zur Musik- o. Bildwiedergabe
- Lichtanlagen (LED Scheinwerfer rgb, LED-Bar, LED-Effekte inkl. Mischpult)
- Festzeltvarianten für Terrassenbereich mit Beheizung u. Beleuchtung
- Terrasse mit überdachter BBQ-Station

Tagungsequipment:

- PC bzw. Laptop (für Präsentationen)
- Lautsprecher (5.1 System) inkl. Mikro
- W-Lan, Internetflat für Gäste
- Tageslicht (vollverglast, abdunkelbar)
- klimatisiert
- Flipchart
- Beamer (HD, 3D ready)
- Automatische Leinwand (3,00mx2,25m)

Weiteres Infomaterial finden Sie auf www.villagilla.de



Buffetvorschläge - „mediterraneisch“

Vorspeisen:

- Tomate-Mozzarella mit Pesto verde, Balsamico und frischem Basilikum
- Antipasti Misti (gemischte Vorspeisenplatte)
- Carpaccio von Roter Bete mit Kräuterrahm und Shrimps
- Bunte Salate der Saison mit Speck, Croutons und versch. Dressings
- Fischvariation mit Forelle, Lachs und Scampi
- Kartoffelrösti mit Räucherlachs
- Pollo Tonnato (Hauchdünne Hähnchenbrustfiletscheiben mit Thunfischpaste)
- Roastbeef kalt tranchiert, mit hausgemachter Remoulade
- Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- Rustikaler Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter

Suppen:

- Tomatencremesuppe mit Schinken chips und frittiertem Basilikum
- Kürbiscrèmeschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Spargelcremesuppe

Hauptgänge:

- Gefüllter Putenbraten (mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken)
mit Penne oder Rosmarindrillingen und mediterraner Gemüsevariation
- Hähnchenbrustfiletstreifen mit Wildreis und Gemüse der Saison
- Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste, dazu Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln
und Prinzessbohnen mit Speck oder gedünstete Cherry-Strauchtomaten

- Für unsere Vegetarier:
- Gemüselasagne al forno
 - Spargellasagne (grüner & weißer Spargel)

- Für Kinder:
- Pasta mit hausgemachter Tomatensugo
 - Mini-Schnitzel mit Pommes Frites

Desserts:

- Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Fruchtpuree der Saison
- Tiramisu Classico oder Fragola

Zu guter Letzt auf Wunsch natürlich eine internationale Käseplatte

Buffetvorschläge (BBQ):

Antipasti & Salate:

- Tomate-Mozzarella mit Pesto verde, Balsamico und frischem Basilikum
- Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
- Carpaccio von Roter Bete mit Sourcream
- Bunte Sommersalate mit verschiedenen Dressings
- Weißkrautsalat
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Griechischer Bauernsalat
- Hausgemachte Kräuter- und Chillibutter
- Auswahl von Saucen, Chutneys und Dips
- Rustikaler Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter

◇ ◇ ◇

BBQ:

- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Marinierte Nackensteaks
- Scheiben vom Schweinebauch
- Klassische Grillwürste
- Marinierte Putensteaks
- Hähnchenbrustfiletspiße
- Hüftsteaks vom Rind
- Baby - Calamari spiße
- Scampispiße oder Tiger Prawns

◇ ◇ ◇

Desserts:

- Tiramisu Classico oder Fragola
- Leichte Joghurtcrème „Pina Colada“
- Panna Cotta mit einem Fruchtpuree der Saison

Buffetvorschläge - "Rhine Dining" Nr.1

Vorspeisen:

- Tartar von mariniertem Lachs auf Pumpernickel
- Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Kardamom-Sauce
- Mangoldpäckchen gefüllt mit Zander mousse
- Marinierte King-Prawns in Limetten-Ingwer Vinaigrette



Salate:

- Brunnenkressensalat mit Mangofilets
- Meeresfrüchtesalat
- Fenchelsalat
- Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern und Flusskrebse
- Rustikaler Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter



Hauptgänge:

- Scampi mit Chilli-Kartoffeln in Zitronengras, Tagliatelle mit Steinpilzen
- Perlhuhnbrust auf gelben Zuchinitalern
- Rinderfiletmedaillons mit Holunderrotweinsauce, Kartoffelthymian-Törtchen und mediterrane Gemüsevariation



Desserts:

- Weiße Lavendelschokomousse mit marinierten Orangenscheiben
- Balsamico Panna Cotta mit Aprikosenpüree



- Zu guter Letzt auf Wunsch eine internationale Käseplatte

Buffetvorschläge - "Rhine Dining" Nr.2

Vorspeisen:

- In Portwein gebratene Wachtelbrüstchen auf Spinatsalat
- Jakobsmuscheln gebr. im Lauchmantel auf Tomaten-Carpaccio
- Lammfilets mit weißem Balsamico-Paprikasugo
- Gebeizter Tafelspitz mit Meerrettichschaum

◆ ◆ ◆

Suppe:

- Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

◆ ◆ ◆

Salate:

- Salat von Keniabohnen mit Tomaten-Concassée
- Frische Blattsalate mit hausgebeiztem Gravedlachsscheiben
- Penne Rigate - Salat mit Drachenfruchtfilets in Senfvinaigrette

◆ ◆ ◆

Hauptgänge:

- Lasagne von Edelfischen in Chardonnaysahne
- Mini-Rinderbuletten in Rucolasauce mit Parmigiano überbacken
- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Tomaten-Ingwersauce und süß-saurem Linsengemüse

◆ ◆ ◆

Desserts:

- Galiamelonen-Kugeln in Aperol
- Grand Marnier - Parfait mit Beerenkompott

◆ ◆ ◆

- Zu guter Letzt auf Wunsch eine internationale Käseplatte

Buffetvorschläge - "Rhine Dining" Nr.3

Vorspeisen:

- Büffelmozzarella und Kirschtomaten am Spieß mit Pesto Verde
- Mild geräucherter Parmaschinken mit Melone
- Im Ganzen pochierte Forelle mit verschiedenen Räucherfischen
- „Pollo Tonnato“ dünne Hähnchenbrustfiletscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

◆ ◆ ◆

Suppe:

- Brunnenkresseschaum mit Parmesanchips

◆ ◆ ◆

Hauptgänge:

- Rosa gebratene Lammlachse mit Ratatouille
- Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat und Feta, dazu Tomaten-Basilikumgemüse
- Kartoffelgratin
- Feine Bandnudeln

◆ ◆ ◆

Desserts:

- Passionsfrucht Mousse
- Panna Cotta mit Fruchtピューree der Saison

◆ ◆ ◆

- Zu guter Letzt auf Wunsch eine internationale Käseplatte

Getränkekarte

Aperitif:

| | | | |
|-------------------------------|--|--------|-------------------|
| <i>Prosecco</i> |  VILLA SANDI | 0,75 l | € 21,50 |
| <i>Prosecco</i> |  SCAVI | 0,75 l | € 21,50 |
| <i>Prosecco Minis</i> | (Flasche) | 0,2 l | € 5,00 |
| <i>Champagner</i> |  LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE (Roederer Brut Premier) | 0,75 l | € 60,00 |
| <i>Berlin Aperitif</i> | (Wermut & Tonic Water)  BELSAZAR | 0,25 l | € 5,50 |
| <i>Lillet bianco</i> | | 5 cl | € 4,50 |
| <i>Crodino¹</i> | (alkoholfreier ital. Aperitif) | 0,1 l | € 2,20 |
| <i>Campari- Orange, -Soda</i> | | 0,2 l | € 4,00 |
| <i>Gin Tonic</i> | (Tanqueray 10 - € 6,00, Monkey 47 - € 8,00 u.v.m.) | 0,25 l | € je nach Auswahl |
| <i>Aperol Sprizz</i> | (Aperol ¹ , Prosecco, Soda) | 0,2 l | € 5,00 |
| <i>Fausto</i> | (Holunderblütensirup, Minze, Campari ¹ , Prosecco) | 0,2 l | € 5,50 |

Bier:

| | | | |
|--|-------------------------------------|--------|--------|
|  VELTINS Brautradition seit 1824 | | 0,2 l | € 1,40 |
| | | 0,3 l | € 2,10 |
| | | 0,4 l | € 2,80 |
|  | | 0,25 l | € 1,90 |
|  | <i>Erdinger Weizen</i> | 0,5 l | € 3,60 |
| | <i>Erdinger Weizen alkoholfrei</i> | 0,5 l | € 3,60 |
| | <i>Veltins Pils alkoholfrei</i> | 0,33 l | € 2,50 |
| | <i>Veltins Fassbrause</i> (Zitrone) | 0,33 l | € 2,50 |
|  | <i>Salitos</i> | 0,33 l | € 3,00 |



Offene Weine:

| | | |
|--|-------|--------|
| <i>Cuveé „Scavi Bianco“</i> DOC, Scavi & Ray, Veneto, 2016 | 0,2 l | € 4,50 |
| <i>Luçana</i> DOC, Tenuta Rovaglia, Lombardien, 2016 | 0,2 l | € 5,00 |
| <i>Riesling</i> QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2015 | 0,2 l | € 5,00 |
| <i>Weißweinschorle</i> | 0,2 l | € 3,50 |
| <i>Montepulciano</i> DOC, Epicuro, Abruzzen, 2015 | 0,2 l | € 4,50 |
| <i>Primitivo</i> DOC, Epicuro, Abruzzen, 2015 | 0,2 l | € 5,00 |
| <i>Nero d'Avola</i> IGT, Regaleali, Palermo, 2015 | 0,2 l | € 5,00 |
| <i>Cuveé "Ursprung"</i> , QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2015 | 0,2 l | € 6,00 |

Zudem reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte mit sorgfältig ausgewählten Tropfen.

Alkoholfreie Getränke:

| | | |
|--|--------|--------|
| <i>Coca-Cola</i> ^{1,2,3} , <i>Coca-Cola light</i> ^{1,2,3} , <i>Fanta</i> ² , <i>Sprite</i> | 0,2 l | € 1,40 |
| | 0,3 l | € 2,10 |
| | 0,4 l | € 2,80 |
| <i>Coca-Cola zero</i> ^{1,2,3} (Portionsflasche) | 0,2 l | € 2,10 |
|  <i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i> Fl. | 0,2 l | € 2,30 |
|  <i>Orangina</i> (rouge, orange) Fl. | 0,25 l | € 2,50 |
|  <i>Fritz-Kola</i> <i>Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei</i> Fl. | 0,2 l | € 2,10 |
| <i>Fritz - BIO - Schorlen</i> (Apfel, Kirsch, Traube) | 0,2 l | € 2,10 |
| <i>Grapefruitschorle</i> (Granini) | 0,2 l | € 1,70 |
| | 0,3 l | € 2,30 |
| <i>Rhabarberschorle</i> (Van Nahmen) | 0,2 l | € 1,70 |
| | 0,3 l | € 2,30 |
| <i>Apfelschorle</i> (Selters) | 0,2 l | € 1,70 |
| | 0,3 l | € 2,30 |
| <i>Fruchtsäfte</i> (Orange, Tomate, Grapefruit) | 0,2 l | € 2,10 |
|  <i>Acqua Morelli Sparkling</i> | 0,25 l | € 2,00 |
| | 0,75 l | € 5,00 |
| <i>Acqua Morelli Non-Sparkling</i> | 0,25 l | € 2,00 |
| | 0,75 l | € 5,00 |

Longdrinks:

| | | | |
|---|--|--------|--------|
|  | Three Sixty Vodka Lemon | 0,25 l | € 5,50 |
| | Vodka Red Bull  | 0,25 l | € 6,50 |
|  | Bacardi Cola | 0,25 l | € 5,50 |
|  | Bombay Sapphire Gin Tonic | 0,25 l | € 5,50 |
|  | Tanqueray 10 Gin Tonic | 0,25 l | € 6,50 |
|  | Monkey 47 Gin Tonic | 0,25 l | € 8,00 |

Heißgetränke:

| | |
|--|--------|
| Café` Crema | € 1,80 |
| Espresso | € 1,80 |
| Espresso Doppio | € 3,40 |
| Ristretto | € 1,80 |
| Cappuccino | € 2,30 |
| Milchcafé` | € 2,70 |
| Latte Macchiato | € 2,70 |
| Flavoured Latte Macchiato (Vanille, Karamell, White Chocolate) | € 3,00 |
| Heiße Schokolade mit Sahne | € 3,20 |
| Tee (diverse Sorten) | € 1,80 |
| Grog (schw. Tee, 5 cl Rum) | € 3,80 |

Die Kaffeezubereitung wird bei uns zelebriert! Eine Auswahl bester Komponenten garantiert höchste Qualität. Man spricht auch von dem 4M-Prinzip:

M - Maschine (Faema E61 Jubile)

M - Mühle (Faema MD 3000 on demand - Direktmähler)

M - Material (Kaffeebohne, z.B. Bazzar, Mocambo, Lavazza u.v.m.)

M - Mensch (Barista bzw. Ihr Villa Gilla Team)



"Kaffee ist wie Liebe, man muss sich heute die gleiche Mühe geben wie gestern und morgen noch mehr!"

Digestif:

| | | |
|--|------|--------|
| Düsseldorfer Korn Schmittmann..... | 2 cl | € 1,50 |
| Edelkorn Schmittmann..... | 2 cl | € 1,80 |
| Samtkragen..... | 2 cl | € 1,60 |
| Obstler..... | 2 cl | € 2,50 |
| Schladerer Williams..... | 2 cl | € 3,20 |
| Siera Tequila..... | 2 cl | € 2,00 |
| Sambuca..... | 2 cl | € 2,00 |
| Ouzo 12..... | 2 cl | € 1,90 |
| Pernod..... | 2 cl | € 2,10 |
| Wacholder..... | 2 cl | € 1,70 |
| Gin Bombay Sapphire..... | 2 cl | € 2,00 |
| Gin Tanquery 10..... | 2 cl | € 2,50 |
| Gin Monkey 47..... | 2 cl | € 3,00 |
| Vodka Absolut..... | 2 cl | € 1,80 |
| Linie Aquavit..... | 2 cl | € 2,30 |
| Jägermeister..... | 2 cl | € 1,80 |
| Killepitsch..... | 2 cl | € 2,00 |
| Underberg..... | 2 cl | € 2,00 |
| Fernet Branca..... | 2 cl | € 1,90 |
| Averna..... | 3 cl | € 2,30 |
| Ramazotti..... | 3 cl | € 2,30 |
| Hausgemachter Espresso-Sahnelikör..... | 3 cl | € 2,80 |
| Baileys..... | 3 cl | € 2,70 |
| Osborn Vetterano..... | 2 cl | € 2,70 |
| Vechia Romagna..... | 2 cl | € 2,70 |
| Southern Comfort..... | 2 cl | € 2,70 |
| Johnny Walker Red Label..... | 2 cl | € 2,70 |
| Chivas Regal..... | 2 cl | € 3,00 |
| Glen Grant single malt..... | 2 cl | € 4,50 |
| Julia Grappa..... | 2 cl | € 2,50 |
| Nonino Grappa Chardonnay..... | 2 cl | € 3,00 |
| Nonino Grappa Moscato..... | 2 cl | € 3,00 |
| Nonino Grappa Vuisinar Riserva..... | 2 cl | € 3,50 |
| Nonino Grappa Monotovigni single grapes..... | 2 cl | € 3,50 |
| Nonino Grappa Barolo..... | 2 cl | € 4,50 |

u.v.m.

Salute!



Weinkarte



Weißwein:

Pinot Grigio IGT, Canaletto, Bardolino, 2015 0,75 l € 14,50
 Der Pinot Grigio ist feinwürzig, mild mit leichter Säure.
 Ein unkomplizierter Sommerwein.



Pinot Grigio DOC, Zonin, Venetien, 2015 0,75 l € 18,00
 Im Glas erscheint der Pinot Grigio strohgelb, mit zarten grünlichen Reflexen.
 Auf dem Gaumen ist er ein leichter trockener Weißwein mit elegantem Bouquet,
 und frischem fruchtigen Geschmack.



Chardonnay DOC, De Canal, Trento, 2016 0,75 l € 14,20
 Er zeigt sich erfrischend und leicht in der Nase und am Gaumen.
 Wir sind begeistert von den zart-duftigen Aromen nach Apfel und Pfirsich,
 die das Bukett dieses Weins verströmt. Sehr unkompliziert und ansprechend.



Chardonnay IGT, Ferrini, Sizilien, 2016 0,75 l € 16,50
 Dieser Weißwein aus Sizilien hat einen fruchtigen Körper
 im Duett mit Apfel und Zitrusaromen. Er drängt sich nicht auf,
 weil er mit weichem Bukett und zartem, charmantem Duft zu gefallen weiß.



Lugana DOC, Campo Valentino, Brescia, 2015 0,75 l € 21,50
 Der frische und sehr delikate Lugana ist einer der besten Weissweine des südlichen
 Gardaseegebietes, der sich immer größerer Popularität erfreut. Ein helles Strohgelb mit grünlichen
 Reflexen in der Farbe, feiner, zarter angenehmer, leicht fruchtiger Duft; trocken, frisch, delikat,
 geschmeidig, elegant.



Lugana DOC, Olivini, Lombardei, 2015 0,75 l € 26,00
 Strohgelb, duftet bezaubernd nach weißen Fresien, am Gaumen angenehm fruchtige Aromen und
 feine Nuancen von Zitrusfrüchten und Mandel. Wir können uns keinen besseren Botschafter
 vorstellen, ist dieser Wein doch, wie alle anderen Olivini_Kreationen übrigens auch, mit lebendiger
 Frucht, milder Säure und kühler Mineralität ausgestattet..



Vernaccia DOCG, Teruzzi & Puthod, Toskana, 2016 0,75 l € 19,50
 Der Vernaccia aus dem Hause Teruzzi & Puthod präsentiert sich im Glas
 in einem hellen Strohgelb, in der Nase zeigt er sowohl fruchtige, als auch florale Noten.
 Am Gaumen ist der Wein sortentypisch, eine leichte Frische geht mit einem
 Mandelaroma einher. Im Abgang nicht zu aufdringlich und eine dezente Fruchtigkeit im Finale.



Terre di Tufi DOCG, Teruzzi & Puthod, Toskana, 2014 0,75 l € 29,50
 Der in frischen Holz ausgebaute Bianco di Toscana „Terre di Tufi“ aus dem Hause Teruzzi und Puthod
 präsentiert sich im Glas in einem intensiven Strohgelb, in der Nase zeigt der Wein intensive Vanille-
 aromen, eine zarte Frucht und eine dezente Würze. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, er ist mit
 einer schönen Frucht und Würzaromatik versehen und wird vom Holz in ein langes Finale getragen.



Chenin Blanc, Simonsig, Stellenbosch, 2012 0,75 l € 21,50

Dieser gehaltvolle Chenin Blanc ist der weiße Paradewein von Simonsig. Er duftet intensiv nach reifen Aprikosen, exotischen Lychee und einem Hauch Honig. Im Mund wirkt er schmelzig und ist mit feinen mineralischen Noten unterlegt zusammen mit süsslichen Komponenten. Ein Ausnahme-Chenin Blanc aus Stellenbosch.



Weißburgunder QbA, Akzente, Mosel, 2015 0,75 l € 15,70

Frisch und pikant besitzt dieser trockene Weisser Burgunder ein dezentes Fruchtaroma, das an grüne Nüsse, Birnen und frische Quitten erinnert.



Elbling QbA, Akzente, Mosel, 2015 0,75 l € 15,70

Der Elbling Qualitätswein von der Mosel ist reintonig, hat einen guten Körper und ist erfrischend. Er ist ein herrlich bekömmlicher Sommerwein und eignet sich hervorragend zu Fisch, Geflügel, Spargel, Käse und zur Brotzeit. Eine fast in Vergessenheit geratene Rebsorte lassen wir wieder aufleben.



Riesling QbA, Heinrich Vollmer, Pfalz, 2015 0,75 l € 19,00

Heinrich Vollmer steht für handwerkliche Perfektion mit dem Ziel, etwas Besonderes zu erschaffen. In Kombination mit idealen klimatischen Verhältnissen in den Pfälzer Weinbergen, im Herzen der „Toskana Deutschlands“, ist dies die Voraussetzung für hohen Weingenuss aus dem Hause Vollmer. Diese Perfektion spiegelt sich in diesem fruchtigen Riesling wieder. Sein feines Aroma von grünem Apfel und ein Anklang von Aprikose zeichnen diesen Riesling aus.



Brezza Bianco IGT, Lungarotti, Umbrien, 2012 0,75 l € 19,50

Lungarotti's Bianco Brezza ist eine Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Grigio und Grechetto und präsentiert sich im Glas in einem klaren Hellgelb und mit einem duftenden exotischer Bouquet. Am Gaumen zeigt der Wein Noten von gelben Früchten und, er moussiert ein wenig, was den erfrischenden und spritzigen Eindruck des Weines noch verstärkt. Ideal für die Terrasse, an lauen Sommerabenden.



La Casa DO, Sitios de Bodega, Rueda, 2016 0,75 l € 21,00

Trauben: Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura Helles. Farblich strahlt er gelb mit leuchtend grünlichem Schimmer. Geschmacklich sprechen wir von weißen Früchten mit tropischem Anklang wie Ananas - saftig mit einer großen Harmonie von Fruchtaromen und erfrischenden, nicht dominanten Säure. Ein spanischer Geheimtipp des Hauses, auch wenn der Chef italienische Gene hat.



Grauburgunder QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2016 0,75 l € 22,50

Dieser reinsortige Grauburgunder verströmt ein tolles Bukett von Birne, Ananas, Quitten, Apfel, etwas Honig und blumige Noten. Am Gaumen ist er mineralisch, knackig, mit feinwürziger Frucht, einem tollen Spiel, er ist ausgewogen, elegant und hallt lange nach.



Hullabaloo QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2016 0,75 l € 24,00

Der Takatuka Nachfolger Hullabaloo. Eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Chardonnay. Ein Teil ganz frisch und reduktiv ausgebaut, der andere mit viel Sauerstoff und ganz traditionell im Holz. Der Wein verströmt eine exotische Nase von Kiwi, Ananas, Honigmelone, Cassis, Stachelbeeren, Paprika, ein Hauch Toast, Haselnuss, Holunder, Hibiskus und leicht salzige Noten. Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen, er ist frisch, saftig, seine cremige Textur und reife Frucht verleihen dem Wein enormen Nachdruck. Ein sehr eleganter und wunderbar nachhaltiger Wein.



Kaitui Fumé QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2015 0,75 l € 32,00

Dieser reinsortige Sauvignon Blanc wurde in Holzfässern ausgebaut. Der Wein zeigt eine betörende Nase von Cassis, Birne, Grapefruit, Passionsfrucht, Stachelbeeren, Mango, Kokos, Buttertoast, Rauch, Feuerstein, Gewürze und florale Noten. Am Gaumen füllig, saftig, viel reife Frucht, feine Holznoten, tief mineralisch, feinwürzig, frisch, sehr elegant, wunderbare Balance, finessenreich und sehr lange nachhallend.



Rosè:

Salento IGT, Canaletto, Bardolino, 2015 0,75 l € 16,50

Der Rosé aus der Rebsorte Negroamaro ist klar, hat saubere und frische Fruchttöne von roten Beeren sowie eine einladende Persönlichkeit. Im Gaumen und Geschmack verspricht die Nase was der Gaumen hält, rund.



Brezza Rosato IGT, Lungarotti, Umbrien, 2016 0,75 l € 19,50

In der Nase und am Gaumen zeigen sich beim Brezza Rosato betörende Aromen von tropischen Früchten, Zitrusnoten und eine spritzige, aber unaufdringliche Säure. Erfrischend und aromatisch - so wie ein Sommerwein sein muss! Von diesem attraktiven Italiener werden Sie gar nicht genug bekommen können.



Tempranillo DO, Baron de Ley, Rioja, 2015 0,75 l € 19,50

Der Rosado von Baron de Ley wurde reinsortig aus Tempranillo erzeugt und im Edelstahltank ausgebaut. Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Mandeln, Kräuter, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen füllig, frisch, saftig, feinfruchtig, elegant, zeigt Finesse, elegant, viel Charme, süffig und lange nachhallend.



Schmetterlinge im Bauch QbA, Weingut Kiefer, Baden, 2016 0,75 l € 19,50

Diese feinherbe Cuvée wird aus den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Carol und Cabernet MitoS erzeugt. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Cassis, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, zarte Würznoten und florale Noten. Am Gaumen frisch, saftig, sehr schönes Süße-Säure-Spiel, viel Frucht, enorm charmant und mit schönem Nachhall. Der Terrassenwein! Die jungen Poeten!



Fidelius QbA, Dr. Heger, Baden, 2016 0,75 l € 20,90

Das Weingut Dr. Heger gehört zu den führenden Erzeugern in Baden. Die Bezeichnung -Fidelius- ist eine hauseigene Qualifikation und steht für hochwertige und leichte bis mittelgewichtige Weine. Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Himbeeren, Erdbeere, Kräuter, Flieder und zarte Würznoten. Am Gaumen mittelgewichtig, frisch, saftig, schöne Frucht, feiwürzig, sehr elegant, süffig und lange nachhallend.



Saigner QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2016 0,75 l € 22,50

Dieser Rosé entsteht aus den besten Rotweinpflanzen des Jahrganges. Die Trauben werden nicht gepresst, sondern der Most wird rein durch Saftabzug (ausbluten=saigner) aus den Gärfermentern gewonnen. Dieser wunderschöne, fruchtbetonte Rosé ist frisch, vollmundig, hat einen tollen Trinkfluss und ist total ausgewogen.



Rosa dei Frati DOC, Cá dei Frati, Lombardei, 2016 0,75 l € 28,00

Der Rosa dei Frati wird aus den Rebsorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera erzeugt. Ausgebaut wurde er im Edelstahltank und verblieb rund Monate auf der Feinhefe. Ein schöner lachsfarben Rosé mit einem sehr angenehmen Bukett. Dieser Rosé ist am Gaumen sehr elegant, frisch, mit saftiger, schöner Frucht und mit einer lebendigen Säurestruktur. Im Nachhall schmeckt man eine angenehm zarte Extraktsüße. Der Gambero Rosso findet: "Einer der feinsten Rosés, die man am Gardasee finden kann ..."



Zio Porco DOC, Zio Porco Wines, Venetien, 2013 0,75 l € 32,00

Der Rosé Porcosporco "dirty tasty juice" wurde aus den Rebsorten Pinot Nero und Marzemino erzeugt. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Granatapfel, Zitrus, Zitronenmelisse, weißer Pfeffer und florale Akzente. Am Gaumen frisch, saftig, schöne Frucht, sehr elegant, mineralisch, zarter Schmelz, finessenreich, angenehme Würze und ein sehr langer Nachhall.



Rotwein:

Montepulciano DOC, De Canal, Abruzzen, 2015 0,75 l € 14,20

Im Glas zeigt der Montepulciano d'Abruzzo eine dunkle, rubinroten Farbe. Er hat ein kräftiges, erdiges und holziges Bouquet mit Anklängen an getrocknete Pflaumen.



Montepulciano DOC, Cesari, Toskana, 2015 0,75 l € 18,50

Der Rigattieri, ein Montepulciano d'Abruzzo aus der Weinkellerei CESARI, hat ein kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen; im Bouquet dunkle Kirschen und Waldbeeren, feine Vanillenote; weiche, unterstützende Tannine; kraftvoll und langanhaltend; einige Monate im Barrique gereift.



Nero d'Avola IGT, Regaleali, Palermo, 2014 0,75 l € 22,00

Der Regaleali Rosso ist einer der bekanntesten Nero d'Avolas Siziliens, süffig, gefällig und wunderbar unkompliziert. Seiner brillant-rubinroten Farbe bleibt er Jahr für Jahr treu. Sauerkirschen und Maulbeeren offenbart er, hinzu kommen Gewürzanklänge von Vanille, Zimt, Salbei, Minze und Tabak. Im Mund unterstreicht er seinen geschmeidigen Geschmack, mit einem ausgewogenen Verhältnis an Tanninen. Reif gepflückte Früchte bilden den angenehmen Nachgeschmack des Regaleali Rosso.



Chianti Classico DOCG, Predella, Toskana, 2010 0,75 l € 15,50

Die Rebsorten lauten 15% Merlot und 85% Sangiovese. Er wurde im Barrique ausgebaut und zeigt dies auch in seinem Geschmack, welcher sowohl holzige Noten als auch intensive Kirscharomen aufweist. Selten findet man eine solche Leistung für diesen Preis.



Chianti Classico Riserva DOCG, Le Ginestre, Pisa, 2008 0,75 l € 20,50

Dieser Wein, aus der Rebsorte Sangiovese, wurde als Riserva in Barriques gereift und beeindruckt mit ausgeprägter Frucht und edlen Holzttönen. Er duftet nach Kirsche und Marzipan, im Geschmack kommen dezente Röstaromen dazu. Am Gaumen zeigt er sich angenehm voll und geschmeidig.



Bardolino Classico DOC, Zonin, Venetien, 2015 0,75 l € 18,00

Der Zonin Bardolino Classico DOC aus dem Friaul ist ein trockener Rotwein aus Corvina, Rondinella, Molinara und Negrara Trauben mit einer rubinroten Farbe. Der Zonin Bardolino ist ein klassischer italienischer Rotwein für jede Gelegenheit. Er hat einen feinen und frischen Geschmack und seine fruchtartigen erinnern an Sauerkirschen.



Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Zonin, Venetien, 2014 0,75 l € 22,50

Als seit 1821 familieneigener Weinbetrieb ist Zonin stolz auf sein Erbe und den Ruf, authentische italienische Weine zu kreieren. Im Glas zeigt er ein intensives und tiefes Rubinrot. Im Geschmack "superiore" mit Barrique- und Fruchtaromen. Das breitgefächerten Bouquet weist Anklänge von Vanille und Kirschnoten auf. Am Gaumen trocken, harmonische Balance, Ausdruckskraft und Körperhaftigkeit. Er findet daher einen korrespondierenden Platz zur mediterranischen Küche der "Villa Gilla". Goldmedaille MUNDUS VINI in 2011.



Barbera d'Alba DOC, Cantina Medaina, Barolo, 2014 0,75 l € 25,50

Cantina Medaina Barbera d'Alba stammt aus der Anbauregion Alba im Piemont, dieser körperreiche, harmonische Wein gehört mit seinem leichten Vanilleton zu den idealen Begleitern zu fast allen Fleisch- und Grillgerichten. Seine rubinrote Farbe ergänzt den edlen Auftritt. Er wird Sortenrein aus der Barberatraube hergestellt.



Garda Rosso Classico IGT, Olivini, Lombardei, 2014 0,75 l € 28,00

Die Zusammensetzung der Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera Trauben nach einem genauen Verfahren der Weinbereitung erlauben es sich überwiegend auf das Hervorheben der Eigenschaften dieses Weines zu konzentrieren. Der Wein hat eine lebendige violette Farbe. Guter Saft und harmonische Textur mit intensiven Düften, die an Waldbeeren erinnern.



Merlot "Notte a San Martino" IGT, Olivini, Lombardei, 2009 0,75 l € 36,00

Bei diesem Merlot von Olivini waren minimale Erträge sowie händische Lese obligatorisch, dazu wurden die Trauben wie beim Amarone mehrere Wochen getrocknet, um anschließend eingemaischt und mit Reinzuchthefern vergoren zu werden. Nach kompletter malolaktischer Gärung schloss sich die 24monatige Reife in französischen Barriques an, gefolgt von einigen Monaten im Stahltank und auf der Flasche. Der Wein "dankt" die besondere Behandlung mit Amarone-artigem Parfüm von reifen, süßen Früchten und offeriert dazu einen ätherisches, mit Kaffee- und Bitterschokoladennoten durchzogenen Strauß an Düften, der sofort gefangen nimmt.



Barolo Prunotto DOCG, Antinori, Piemont, 2011 0,75 l € 69,00

Dieser Barolo wurde ausschließlich aus Nebbiolo-Trauben gewonnen. Die Weinbergslagen befinden sich in den Stadtteilen Monforte, Castiglione Falletto und Serralunga. Die Böden sind hier sehr stark von Muschelkalk und Sand geprägt. Die gesunden und reifen Trauben werden in großen Eichenholzfässern ausgebaut, ein kleiner Teil auch im Barrique. Der Wein zeigt eine wunderschöne Nase von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Vanille, Mokka, Bitterschokolade, Unterholz, Nelken, Trüffel, Leder, Minze, Veilchen und Rosen. Am Gaumen druckvoll, komplex, dichter Tanninmantel, samtig, saftig, vielschichtig, würzig, wunderschöne Frucht, große Eleganz, betörend und sehr lange nachhallend. 92 Punkte von Robert Parker



Barolo Gromis DOCG, Angelo Gaja, Piemont, 2008 0,75 l € 95,00

Der Wein reifte 12 Monate im Barrique und 12 Monate in großen, traditionellen Holzfässern. Das Terroir von La Morra verleiht seinen Weinen immer eine spezifische Eleganz und Finesse. Der intensiver Duft nach Waldbeeren wird begleitet von floralen Noten. Der Wein entfaltet eine herrliche Würze nach feinen Kräutern. Im Mund spürt man die feste und gleichzeitig samtig-weiche Struktur mit lang anhaltendem Nachhall. Ein Wein für besondere Momente!



Rioja Reserva DOC, Baron de Ley, Rioja, 2011 0,75 l € 26,50

Die Reserva aus dem guten Jahrgang 2011 wurde reinsortig aus Tempranillo vinifiziert und für ca. 20 Monate im Barrique ausgebaut. Das Bukett ist dicht und reif, es zeigt Aromen von Cassis, Brombeere, Kirsche, Dörnpflaume, Holunder, Vanille, Gewürznelken, Rauch, Kokos, Schokolade, Speck und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, komplex, elegant, er verfügt über viel feinwürzige Frucht, ist mineralisch, saftig, verfügt über präsenze, aber weiche Gerbstoffe, das Holz ist wunderbar eingebunden und verleiht dem sehr langen Nachhall eine würzige Komponente. In diesem Fall hat die Küchenchefin dafür gesorgt, dass ausnahmsweise ein Spanier ins Haus darf. Robert Parker verlieh dem 2001er Jahrgang 91 Punkte.



Cuveé Ursprung QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2014 0,75 l € 22,50

Die Cuveé Ursprung von Markus Schneider ist ein Rotwein aus den heißen Rebparzellen des Feuerbergs; der Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter, dieser speichert im Sommer die Hitze und ermöglicht den Reben auszureifen. Die internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot treffen auf ein Stück Deutschland. Der Wein wurde in offenen Holzbottichen vergoren, ganz nach alter Tradition. Dieser fast schwarz ins Glas fließende Wein hat sehr üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Kirschen, Pfeffer, Graphit, Schokolade, Minze, Weissdorn und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse, er ist feinwürzig, versprüht viel Charme und hat einen langen Nachhall. unkompliziert und anspruchsvoll zugleich, die deutsche Antwort auf Übersee!



Blackprint QbA, Markus Schneider, Pfalz, 2010 0,75 l € 32,00

Der Black Print von Markus Schneider ist eine Cuvée aus St. Laurent, Syrah, Merlot, Cabernet Mito, Cabernet Dorsa und Cabernet Sauvignon. Die Reben stehen auf Böden mit zweierlei Prägung: Zum einen auf kiesigem Sand und zum anderen auf Kalkstein. Der Wein zeigt sich in der Nase und am Gaumen sehr konzentriert, mit viel dunkler Frucht, Gewürzen und blumigen Noten. Ein Kraftbündel mit Eleganz und Finesse. Wie alle Schneider-Weine verbindet man Moderne mit Tradition, was auch ein Motto der "Villa Gilla" ist, und sich somit der Kreis schließt.



Für korrespondierende Weinempfehlungen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung!





Cocktailkarte

Versuchungen sollte man nachgeben... Wer weiß, ob sie wiederkommen Oscar Wilde

Aperol Sprizz..... € 5,00
Aperol¹, Prosecco, Spritzer Soda

Aperol Tonic € 4,00
Aperol¹, Schweppes Tonic Water

Aperol Orange..... € 4,00
Aperol¹, Orangensaft

Aperol Sportivo..... € 4,50
Aperol¹, Pinot Grigio, Apfelschorle, Maracujasirup

Aperol Italian Sling..... € 5,00
Aperol¹, Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Spritzer O-Saft, Spritzer Soda

Caipiroli..... € 5,50
Aperol¹, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Crushed Ice

Caipirinha..... € 5,50
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Crushed Ice

Tequila Sunrise..... € 5,50
Siera Tequila, Grenadine^{1,4,5}, Orangensaft, Zitronensaft

Sex on the Beach..... € 5,50
Absolut Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine^{1,4,5}, Orangensaft, Zitronensaft

Pina Colada..... € 5,50
Rum (weiß), Rum (braun), Kokosmilch, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Taxi Driver..... € 5,50
Havana Club Rum, Blue Curacao¹, Mandelsirup, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft

Long Island Ice Tea..... € 7,00
Bacardi Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Läuterzucker, Zitronensaft, Coca Cola^{1,2,3}

Alkoholfreie Cocktails:

Ipanema..... € 4,00
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Schweppes Ginger Ale¹

Dance on the Beach..... € 4,00
Pfirsichsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine^{1,4,5}

Floorfiller € 4,00
Maracujasaft, Orangensaft, Bols Blue¹

Baby Colada € 4,50
Ananassaft, Kokosnussmilch, Kokossirup, Sahne

...auf einen schönen Tag!





Adresse: Restaurant Villa Gilla
Hülsenbuschweg 51 (Am Eisenbrand)
40667 Meerbusch
fon 02132 960122
mobil 01735149077

Anfahrtsbeschreibung: *Villa Gilla Restaurant & Cafe*

- Verlassen Sie bitte die A52 an der Ausfahrt "Meerbusch-Büderich".
- Fahren Sie Richtung Büderich auf der Düsseldorfer Straße.
- An der Kirche verlassen Sie die Düsseldorfer Straße und biegen links in die Necklenbroicher Straße ein.
- Nach 1,2 km biegen Sie links in die Straße "Am Eisenbrand" ab.
- Folgen Sie dieser Straße bis Sie nach ca. 500 m den Tennisverein GWR-Büderich und das Restaurant Villa Gilla auf der rechten Seite sehen.
Auf dem Gelände stehen Ihnen Parkplätze zur Verfügung.

Wichtig: Bitte im Navigationssystem nicht "Hülsenbuschweg" als Suche eingeben, sondern "Am Eisenbrand".

Gute Fahrt!



Villa Gilla

RESTAURANT & CAFE
EVENTLOCATION

HÜLSENBUSCHWEG 9
TEL.: 0173-5149077

40667 MEERBUSCH
WWW.VILLAGILLA.DE

