

VILLA
Haage

RESTAURANT & CAFÉ

Wir begrüßen Sie in unserem idyllisch
gelegenen Restaurant & Café *Villa Haage*
im Süden von Erfurt.



In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie mit einer authentisch, frischen Küche und einer gelungenen Mischung aus regionalen und internationalen Spezialitäten. Aber auch für die Organisation und Umsetzung Ihrer Feierlichkeiten, sind wir Ihr perfekter Ansprechpartner. Sei es eine professionell ausgerichtete Geschäftsveranstaltung, eine herzliche Familienfeier, Ihre unvergessliche Hochzeit oder eine Anteilnehmende Trauerfeier.

Villa Haage - Restaurant & Café • Motzstraße 8 • 99094 Erfurt • www.kressepark-erfurt.de



Inmitten des idyllischen Kressepark-Geländes liegt das Restaurant & Café Villa Haage.
Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihren Gaumen mit unseren
kulinarischen und saisonal abgestimmten Spezialitäten zu verwöhnen.

Seit Langem ist die Villa Haage renommiert für Feierlichkeiten jeder Art und Größe.
Hier können Sie mit Familie, Kollegen, Freunden und Bekannten von Nah und Fern
ungezwungen feiern und gemütlich beisammen sein.

Ob bei kleinen oder größeren Hochzeiten und Familienfesten oder
bei Firmenfeiern, Businesssevents & Präsentationen –
wir machen aus Ihrer Feierlichkeit ein ganz besonderes Ereignis.
Festlich und genussvoll, fröhlich und heiter, in jedem Fall einzigartig.

Öffnungszeiten: täglich ab 11:30 Uhr
Kressepark Erfurt - Motzstraße 8 - 99094 Erfurt
www.kressepark-erfurt.de



Vorspeisen

Ragout-fin
von Kalb & Hähnchenbrust
mit Wiesenchampignons

€ 9,40

Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Sahne-
meerrettich und Honig-Senf Marinade

€ 11,40

Kartoffelrösti mit Ingwer-Blattspinat,
Cocktailtomaten & Gorgonzola gratiniert

€ 13,20 vegetarisch

Carpaccio vom Rind
mit Olivenöl und Balsamico,
gehobeltem Parmesan und Meersalzflocken

€ 14,90

Suppen

Kresserahmsuppe
mit gegrilltem Landschinken

€ 5,80

Gratinierte Weimarer Zwiebelsuppe

€ 5,50 vegetarisch

Mittwoch ist Forellentag



Jeden Mittwoch
frische Forelle „Müllerin“ oder „blau“
mit Kressebutter und Petersilienkartoffeln

€ 12,50

Salate

Knuspriger Brotsalat mit Kressedressing,
Blattsalaten, Tomaten & Büffelmozzarella

€ 10,80 vegetarisch

Blattsalate der Saison mit
Apfelspalten, Zwiebeln & Walnüssen,
Waldhonig-Chili-Vinaigrette
und gebratener Geflügelleber

€ 13,40



Fleisch

Hausmacher Sülze mit Kresseremoulade,
dazu herzhaft Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln

€ 12,20

Knuspriger Entenbraten,
dazu Apfelrotkohl und Thüringer ReibeklöÙe

€ 17,60

Sauerbraten vom Reh, mit Preiselbeer-
Birnen-Ragout, geschwenktem Rosenkohl und
Semmelknödeln

€ 17,90

Geschmorte Rinderroulade
dazu Apfelrotkohl
und Thüringer ReibeklöÙe

€ 15,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit geschwenkten Kräuter-Seitlingen
und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat

€ 21,90

vom Grill

Hähnchenroulade im Baconmantel,
mit Cheddar, Gurken & Ingwer gefüllt,
auf Risotto und Tomatengemüse

€ 15,20

Gegrilltes Roastbeef
an Rotwein-Balsamico-ZwiebelsoÙe,
mit Kräuter-Seitlingen und
gebackene Ofenkartoffel

€ 24,30

Flammkuchen

Classic

Crème Fraîche, Rauchschinken & Zwiebeln

€ 8,60

Blöde Ziege

Crème Fraîche,

Birnenspalten & Ziegenkäsetaler

€ 9,10 vegetarisch

Salmone

Crème Fraîche, Ingwer-Blattspinat,
Räucherlachs & Zwiebeln

€ 9,50

Vegetarisch

Wasabi-Crème Fraîche,
tomatisiertes Gemüse & Mozzarella

€ 9,10 vegetarisch

4-Käse

Crème Fraîche, Parmesan,
Mozzarella, Cheddar & Gorgonzola

€ 9,10 vegetarisch

Mediterran

Basilikum-Pesto, Crème Fraîche, Parmesan,
Serranoschinken, Cocktailtomaten & Rucola

€ 11,20

BBQ Pulled Pork

Crème Fraîche & BBQ-Sauce, Pulled Pork &
Chili-Bohnen, Zwiebeln & Cheddarkäse

€ 11,90



Genießen Sie traditionelle Fischspezialitäten modern interpretiert!

Fischgerichte

**Lauwarme geräucherte Forelle
mit herzhaften Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln**

15,20 €

**Forelle "Müllerin Art" oder "blau"
mit Petersilienkartoffeln & Kressebutter**

15,20 €

**Forelle im Speckmantel gegrillt
an Fenchelgemüse & Petersilienkartoffeln**

15,40 €

**Gefüllte Forelle aus dem Backofen
mit Wurzelgemüse, dazu Gurkensalat & Petersilienkartoffeln**

15,90 €

**Wels-Curry-Pfanne
mit Ingwer-Blattspinat & Kressekartoffelbällchen**

15,80 €

**Zander im Kartoffelmantel
auf Wirsing in Rahm**

16,60 €

**Gebratenes Lachsfilet
auf Petersilienwurzelgemüse & Rote Bete-Kartoffelstampf**

17,10 €

**Sinfonie vom Edelfisch
Gegrilltes Zander-, Lachs- & Welsfilet auf Tagliatelle
mit Steinpilzen & gehobeltem Parmesan**

19,90 €



Dessert & Eis

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

€ 6,50

Karamell-Nuss-Eisbecher
mit Nuss- & Schokoladen-Softeis,
Walnüssen, Sahne & Karamellsauce

€ 5,90

Waldbeer-Eisbecher
mit Waldbeer- & Vanille-Softeis,
Waldbeeren, Sahne & Schokoraspel

€ 5,90

„Alter Schwede“-Eisbecher
mit Vanille-Softeis, Apfelkompott,
Eierlikör & Sahne

€ 5,90

Hausgebackene Waffeln

mit Puderzucker

€ 4,20

mit Schokoladensoße und Schlagsahne

€ 4,80

mit Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne

€ 5,90

Hausgebackene Waffeln

mit heißen Früchten

€ 5,80

mit Schokoladen- & Vanille-Softeis

€ 6,20

Für die Kleinen

Schmetterlingsnudeln mit Tomatensauce

€ 5,90

Hähnchennuggets mit Steakhouse Pommes

€ 6,40

Knusprige Fischstäbchen mit
Kartoffelstampf und Erbsen

€ 6,40

Kloß mit Rotkohl & Soße

€ 4,80

Zauberhut

Vanille-Softeis mit Smarties & Überraschung

€ 4,20

Wir weisen darauf hin, dass Kindergerichte für Kinder gedacht sind. Bei Gästen ab 12 Jahren wird ein Aufschlag von 2,50 € erhoben.

Es ist ein guter alter Brauch, wo frisch gekocht wird, dauert's auch!

Liebe Gäste!

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Die Kennzeichnung der Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bitte beachten Sie unsere Hinweise zu den wichtigsten Allergenen und Inhaltsstoffen.



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser spritzig, still	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
	1,0 l	5,20 €
Gerolsteiner medium	0,5 l	4,50 €
Coca-Cola/Coca-Cola light	0,2 l	2,60 €
Fanta/Sprite	0,4 l	4,60 €
Tonic/Bitter Lemon	0,2 l	2,60 €
Ginger Ale	0,4 l	4,60 €

Säfte & Nektare

von Fahner Frucht

Apfel, Banane, Orange	0,2 l	2,70 €
Johannisbeere, Kirsche, Mango	0,4 l	4,70 €
Rhabarber, Maracuja		
Saftschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,40 €
Red Bull	0,25 l	3,50 €

Longdrinks & Co.

Tanqueray Gin Tonic	7,50 €
Havanna Club Verde Tonic	6,50 €
Absolut Vodka	6,50 €
Lemon, Orange, Cola	
Jameson Cola	6,00 €
Virgin Caipirinha - alkoholfrei - Limetten - Rohrzucker - Ginger Ale	6,00 €
Caribbean Kiss - alkoholfrei - Kokossirup - Sahne - Maracuja	6,00 €

Bier

Bitburger Premium Pils	0,25 l	2,90 €
	0,4 l	4,20 €
Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,60 €
Radler/Diesel	0,25 l	2,90 €
	0,4 l	4,20 €
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,00 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

Cocktails & Co.

Cuba Libre	6,50 €
Caipirinha	7,00 €
Mojito	7,00 €
Tequila Sunrise	6,50 €
Vodka Red Bull	7,00 €
Long Island Iced Tea	9,50 €
Rum - Vodka - Gin - Tequila - Triple Sec Orangensaft - Zitronensaft - Coca Cola	



Digestife & Spirituosen

Hausgemachter Kresseschnaps	2,20 €
Grappa Nonino Chardonnay	2,50 €
Fahner Obstbrand	2,50 €
Birne, Zwetschge, Himbeere	
Jägermeister	2,50 €
Aromatique	2,50 €
Ramazotti mit Eis & Zitrone	2,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,40 €
Malteser Aquavit	2,40 €
Remy Martin VSOP	3,80 €
Asbach Uralt	2,40 €
Absolut Vodka	2,50 €
Olmecca Tequila Silber, Gold	2,40 €
Havana Club 7 Jahre	2,80 €
Molinari Sambuca	2,10 €
Baileys	2,40 €

Whiskey 4 cl

Jameson		5,00 €
Bushmills		5,00 €
Talisker	10 Jahre	7,00 €
Cragganmore	12 Jahre	8,50 €
Dalwhinnie	15 Jahre	10,00 €
Lagavulin	16 Jahre	12,00 €

Kaffee, Tee & Co.

(2 cl)

Tasse Kaffee	2,80 €
Tasse Kaffee groß	3,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,40 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Milchkaffee XXL	4,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Latte Macchiato mit Aroma	4,20 €
Karamell, Kokos, Haselnuss, Vanille, Zimt	
Latte Macchiato mit Baileys Likör	4,90 €
Irish Coffee	5,90 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Grog	3,90 €
Tee	2,90 €

Darjeeling, Earl Grey, Heidelbeer-Holunder,
Minze mit grünem Tee, Passionsfrucht und
Mango mit grünem Tee, Kamille-Orange Kräuter,
Kräuter Ayurveda, Rooibos Vanille Caramel

**Täglich wechselndes Angebot aus dem Café 44
Auf Wunsch auch Vorbestellung möglich**

Stück Kuchen oder Torte	3,50 €
Kuchen oder Torte (12 Stück)	32,80 €



Gin & Co. - Variationen

Gin Arancia

**Malfy Gin Arancia - Bitterlikör -
Holunderblütensirup - Grapefruit
Russian Wild Berry**

€ 9,50

Gin Lemon

**Malfy Gin Limone - Pfeffer - Zitrone
Schweppes Dry Tonic**

€ 9,50

Gin Rosa

**Malfy Gin Rosa - Rosmarin - Zitrone
Schweppes Dry Tonic**

€ 9,50

Havanna Verde Tonic

**Havanna Club Verde
Grapefruit - Minze
Schweppes Dry Tonic**

€ 6,50

Tanqueray Tonic

**Tanqueray Gin
Schweppes Dry Tonic**

€ 7,50 €

Monkey 47 Tonic

**Monkey 47 Gin - Gurke
Schweppes Dry Tonic**

€ 9,50 €

Gin - Was ist das überhaupt?

Gin liegt ja seit Jahren wieder voll im Trend. Stand der klare Alkohol, der die Basis zum Mischen vieler klassischer Cocktails und – natürlich! – den guten alten Longdrink Gin and Tonic bildet, früher bei uns hier noch klar im Schatten von Whisky und vor allem Vodka, hat sich das Blatt inzwischen gewendet. Nicht zuletzt auch auf Grund der vielen aufregenden und sommerlichen Cocktails, die man mittlerweile mit Gin mischen kann.

Das Geheimnis von Gin sind die zugesetzten Aromen und Geschmacksträger, die sogenannten Botanicals. Das können schon mal mehr als 50 verschiedene in einem einzigen Gin sein. Und das macht ihn auch heute so beliebt. Die wichtigste Zutat ist der Wacholder, von dessen englischen bzw. lateinischen Namen (Juniper Berry - Juniperus) Gin auch seinen Namen ableitet. Die Bandbreite der Botanicals reicht von Koriander und Ingwer, über Zitrus, bis hin zu Zimt, Blüten, Gewürzen und Kräutern, wie Basilikum oder Thymian.



Weißwein -offen-

- Deutschland** 0,2 l
Weinschorle 5,20 €
Bacchus 5,50 €
 lieblich 9,5 % | Weingut Carl Adelseck, Rheinhessen
 mild, süffig und unkompliziert, vollmundig und saftig, ausgewogen,
 mit angenehmer Restsüße und feiner Blume, Handlese
- Wachenheimer Schenkenböhl** 5,80 €
 Riesling Kabinett - halbtrocken 10,5 %
 Winzergenossenschaft Wachtenburg, Pfalz
 gelbgold, mit dezenten Mango- und Pfirsicharomen, saftig mit angeneh-
 mer Länge, satte und ausgeglichene Frucht, bekömmlicher Abgang
- Weißburgunder** 5,80 €
 trocken 13,0 % | Weingut Carl Adelseck, Nahe
 zurückhaltender, leicht würziger und nussiger Duft von Honigmelone
 mit zartem Apfelaroma und einer Spur Mokka,
- Ebbes Weiß** 5,50 €
 Faberrebe - trocken 11,5 % | Weingut Carl Adelseck, Nahe
 Faberrebe - Kreuzung aus Weißburgunder und Müller-Thurgau
 herrlich frisch, fruchtig und saftig mit leichtem Muskataroma
- Freyburger Schweigenberg** 5,80 €
 Müller-Thurgau trocken 12,0% | Weingut Deckert, Saale-Unstrut
 blumig mit fruchtiger Säure und leichtem Muskatton, feinfruchtige
 Würze mit Aprikosennote
- Grauburgunder** 5,80 €
 trocken 12,0 % | Weingut Georg-Balthasar Diedert
 würzig, kräftig, dicht und trotzdem elegant, aromatisch, klassischer
 Charakter gut eingebundene Säure, feine Aromen von Honigmelone
- Riesling „Fruits de Mer“** 5,80 €
 trocken 12,0 % | Weingut Lergenmüller, Pfalz
 optimal abgestimmte reife und harmonisch niedrige Säure, in der
 Nase feine Aromen von Pfirsich, etwas Zitrus und grünem Apfel
- Österreich: Grüner Veltliner** 5,80 €
 trocken 12,0 % | Weingut Hugl-Wimmer, Weinviertel
 mittelkräftig mit sehr intensiver Frucht, spritzige Säure
 am Abgang, birgt besondere Trinkfreude
- Frankreich: Blanc Côtes de Gascogne** 7,40 €
 trocken 11,5 % | Weingut Horgelus, Montréal Du Gers
 frisches und intensives Bukett nach Zitrus und tropischen
 Früchten, feinen florale Noten, fruchtig und elegant

Weißwein -Flasche-

- Deutschland** 0,75 l
Chardonnay 27,70 €
 trocken 13,8 % | Weingut Frank Meiser, Rheinhessen
 Opulente Aromen von Melonen, exotischen Früchten und Bananen.
 Stoffig, komplex und nachhaltig im Geschmack.
- Gröster Steinberg** 30,60 €
 Weißburgunder QbA - trocken 12,0%
 Weingut Mario Thürkind, Saale-Unstrut
 leichte Frische, spritzig, gute Balance, voluminöse Aromen
 von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel
 mit einem Hauch von Zitrus
- Gröster Steinberg** 32,40 €
 Riesling QbA - trocken 12,5 %
 Weingut Mario Thürkind, Saale-Unstrut
 kraftvolle Fruchtaromen von Limetten mit frischer, mineralischer
 Note, sehr harmonisch und ausgewogener Duft von reifen Äpfeln und
 zartes Spiel von Pfirsichnoten, elegant und schmelzig
- Naumburger Göttersitz** 32,80 €
 Grauburgunder - trocken 12,0%
 Weingut Stephan Seeliger, Saale-Unstrut
 gehaltvoll, feinfruchtige Säure, zarter Duft von Nüssen und
 Mandeln ausgeprägte aromatische Nuancen von Ananas & Birnen
- Auswahl aus aller Welt**
- Grillo „Coste a Preola“** 25,80 €
 Bio trocken 12,0%
 Tenuta Gorgi Tondi, Mazara Del Vallo, Italien
 Unglaublich saftig, mit feiner Zitrus- und Apfelfrucht,
 pikante Salzigkeit und eine zart würzige Note. Guter Begleiter
 von Fischgerichten und Meeresfrüchten.
- Sauvignon Blanc** 28,20 €
 trocken 13,0% | Somerbosch, Stellenbosch, Südafrika
 Typischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeer-
 und Eisbonbon. Ansprechende frische Fruchtsäure.
- Blanc Côtes de Gascogne** 27,70 €
 trocken 13,0% | Weingut Horgelus, Montréal Du Gers
 frisches und intensives Bukett nach Zitrus und tropischen
 Früchten, feinen florale Noten, fruchtig und elegant



Roséwein -offen-

Deutschland

0,2 l

Ebbes Rosé

5,50 €

Rotling - trocken 11,5 % | Weingut Carl Adelseck, Nahe
frisch, fruchtig und saftig mit schönen Aromen von roten
Johannisbeeren und Himbeeren

Auswahl aus aller Welt

Santa Digna Rosé Reserve

6,20 €

Cabernet Sauvignon trocken 13,5 %
Bodega Miguel Torres, Valle Central, Chile
Brilliante, kirschrote Farbe und wundervolle Aromen von Cassis und
Blaubeeren. Besticht mit frischen, rassigen Noten und beeriger Frucht
im Abgang.

Rotwein -offen-

Dornfelder

5,70 €

lieblich - 10,5 % | Winzergenossenschaft Edenkoben, Pfalz
leicht und charmant, angenehme Restsüße, elegante Aromen
von schwarzen Beeren

Spätburgunder

5,70 €

halbtrocken - 12,5 % | Weingut G. - B. Diedert, Bingen
feiner fruchtiger Wein, gehaltvoller Körper, samtig, weiche
Tannine

Ebbes Merlot

5,50 €

halbtrocken - 12,5 % | Weingut Carl Adelseck, Nahe
Aus vollreifen und hochwertigen Trauben gekeltert, schmeckt
kräftig, weich und trocken. Passt zu fast allen Speisen.

Auswahl aus aller Welt

Le Anfore Merlot IGT - trocken 11,5 %

5,80 €

Weingut Casa Vinicola Zonin, Venetien, Italien
weich und harmonisch, rund und warm, leicht und süffig blumige Fri-
sche mit typischen Aromen von roten Beeren und Kirschen, gepaart mit
Kräuternoten

Crianza DOCa trocken 12,5 %

7,60 €

Bodega Montecillo, Rioja, Spanien
Kirschrote Farbe. Aromen von Brombeere und Kirsche werden von feinen
Röst- und Lakritznoten begleitet. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch und
gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und einem eleganten Nachhall.

Rotwein -Flasche-

Deutschland

0,75 l

Gröster Steinberg

30,70 €

Blauer Zweigelt QbA - trocken 12,0 %
Deutschland Weingut Mario Thürkünd, Saale-Unstrut
kraftvoll mit tiefroter Farbe, angenehm samtige Waldbeernoten,
ausgewogene Säurepolster in Harmonie mit faszinierenden Frucht-
aromen

Spätburgunder

31,50 €

trocken 11,5 % | Markgräfler Winzer, Baden
süffig-mineralisch und vollmundig im Geschmack,
passend zu einem kräftigen Essen

Auswahl aus aller Welt

Nero d'Avola „Coste a Preola“

27,70 €

Bio trocken 13,0 %
Tenuta Gorgi Tondi, Mazara Del Vallo, Italien
Hochelegantes, feingliedriges und vielschichtiges Bukett nach
schwarzen Kirschen, Brombeeren, Teer und Lakritze. Saftig-reife
hochfeine Fruch. Wunderschönes, sehr langes Finale.

Bordeaux Supérieur AOC

30,40 €

trocken 13,0 %
Saint Rabon-Vignobles Rémi Ballarin
Sauveterre de Guyenne, Frankreich
Aromen von Leder, Veilchen, etwas Kirsche und einen Anflug
von Zedernholz. Kräftige, schmackhafte Gerbstoffe und eine
gute Länge im Abgang machen ihn zum Erlebnis.

Chianti Vigorello Toscana

52,40 €

trocken 14,0 % | Italien
Weich, harmonisch, mit feinem Tannin, mit einem Hauch
von Kirsche und Himbeere.

Somerbosch Cabernet Sauvignon

30,40 €

trocken 14,5 % | Stellenbosch Südafrika
Junge, frische Frucht im Bukett, rote Johannisbeeren mit
unkomplizierter Cabernet Frucht.