



Willkommen in der Villa Haage im Kressepark Erfurt!

Schön, dass Sie da sind. Nun heißt es erst einmal ankommen, wohlfühlen und sich verwöhnen lassen.

Inmitten des idyllischen Kressepark-Geländes liegt das Restaurant und 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, Business-events und 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

Villa Haage im Kressepark - Motzstraße 8 - 99094 Erfurt

www.villa-haage.de



Winter im Glas Im Weinglas kalt serviert 0,2l

HOLUNDER FIZZ Gin 4cl, Holunderblütensirup 2cl, Soda 7,50

KIRSCH-LEBKUCHEN-SECCO Lebkuchenlikör - Prosecco - Kirschsafte 7,00

ABSOLUT. RHABARBER FIZZ 8,50
 Vodka - Rhabarberlikör - Zitronensaft - Rhabarbersaft - Soda

ABSOLUT. VANILIA PASSION 8,00
 Absolut Vanilia - Maracujasaft - Orange

warm serviert 0,2l

MAGIC CAFE Baileys, Lebkuchensirup und Espresso 3,80

ALKOHOLFREIER PUNSCH 3,60

BEERENGLÜHWEIN 4,20



Vorspeisen

- LACHSTATAR** **13,90**
vom Räucherlachs mit Limetten-Frischkäse und Pumpernickel
- CARPACCIO VOM RIND** **14,90**
mit Olivenöl und Balsamico, gehobeltem Parmesan und Meersalzflocken

Suppen

- KRESSERAHMSUPPE** **6,10**
mit gegrilltem Landschinken
- KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN** **6,20**
mit roten Linsen *vegan - lactosefrei - glutenfrei*
- GRATINIERTER WEIMARER ZWIEBELSUPPE** **5,80**
vegetarisch



Jeden Mittwoch

FRISCHE FORELLE „MÜLLERIN-ART“ ODER „BLAU“

mit Kressebutter und Petersilienkartoffeln

14,50



Fleisch

GEBRATENE THÜRINGER KLOSSSCHEIBEN	14,40
gefüllt mit Blut- und Leberwurst, auf Sauerkraut und Salat	
GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN	17,90
in Schwarzbiersauce, an Rahmwirsing und Thymiankartoffeln	
GESCHMORTE RINDERROULADE	18,40
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	23,90
mit geschwenkten Kräuterseitlingen und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	

vom Grill

HÄHNCHENROULADE	16,90
mit Cheddar, Gurken und Ingwer gefüllt, auf Bärlauchrisotto und Tomatengemüse	
KOTELETT VOM THÜRINGER LANDSCHWEIN	21,90
mit Pfeffersauce, Prinzessbohnen und Thymiankartoffeln	
GEGRILLTES ROASTBEEF	26,40
an Rotwein-Balsamico-Zwiebelsauce, mit Kräuterseitlingen und gebackener Ofenkartoffel	



Fisch

FORELLE	16,60
"Müllerin Art" oder "blau" mit Petersilienkartoffeln und Kressebutter	
GEFÜLLTE FORELLE	17,40
aus dem Backofen mit Wurzelgemüse, dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	
WELS-CURRY-PFANNE	16,80
mit Ingwer-Blattspinat und Kresse-Kartoffelgebäck	
ZANDERFILET	17,90
im Kartoffelmantel auf Rahmwirsing	
GEBRATENES LACHSFILET	18,80
auf Petersilienwurzelgemüse und Rote Bete-Kartoffelstampf	
SINFONIE VOM EDELFISCH	22,90
gegrilltes Zander-, Lachs- und Welsfilet auf Tagliatelle mit Steinpilzen und gehobeltem Parmesan	



Vegan – Vegetarisch

TAGLIATELLE	14,80
mit Steinpilzen in Rahm und gehobelem Parmesan	
PIKANTES KICHERERBSEN-CURRY	14,90
mit Erdnüssen und Spinat an Kräuter-Wildreis <i>vegan - lactosefrei - glutenfrei</i>	
KNUSPRIGER BROTSALAT	11,80
mit Kressedressing, Blattsalaten, Tomaten und Büffelmozzarella <i>vegetarisch</i>	

Flammkuchen

CLASSIC	9,60
Crème fraîche, Rauchschinken und Zwiebeln	
BLÖDE ZIEGE	11,40
Crème fraîche, Birnenspalten und Ziegenkäsetaler <i>vegetarisch</i>	
SALMONE	12,10
Crème fraîche, Ingwer-Blattspinat, Räucherlachs und Zwiebeln	
WASABI	10,90
Crème fraîche, tomatisiertes Gemüse und Mozzarella <i>vegetarisch</i>	
4-KÄSE	11,40
Crème fraîche, Parmesan, Mozzarella, Cheddar und Gorgonzola <i>vegetarisch</i>	
MEDITERRAN	13,90
Basilikum-Pesto, Crème fraîche, Parmesan, Serranoschinken, Cocktailtomaten und Rucola	



Für die Kleinen

HÄHNCHENNUGGETS	7,20
mit Steakhouse Pommes	
FISCHSTÄBCHEN	7,20
mit Kartoffelstampf und Erbsen	
KLOSS MIT ROTKOHL UND SAUCE	5,40
ZAUBERHUT	4,20
Vanilleeis mit Smarties	



Dessert und Eis

CASSIS-SORBET UND PROSECCO 4,90

KARAMELL-NUSS-EISBECHER 6,60

mit Walnuss- und Crunchy-Schokoladeneis, Walnüssen, Sahne und Karamellsauce

WALDBEER-EISBECHER 6,20

mit Erdbeer-Rhabarber- und Vanilleeis, Waldbeeren, Sahne und Schokoraspeln

„ALTER SCHWEDE“ EISBECHER 6,90

mit Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör und Sahne

Belgische Waffeln

PUDERZUCKER 4,20

SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGSAHNE 4,80

APFELKOMPOTT, EIERLIKÖR UND SCHLAGSAHNE 6,40

WALDBEEREN UND SCHLAGSAHNE 6,20

MANGO-JOGHURTEIS UND SCHLAGSAHNE 6,20



Kaffeespezialitäten und Tee

TASSE KAFFEE	groß 3,90 klein 2,80
ESPRESSO	groß 3,90 klein 2,50
ESPRESSO MACCHIATO	groß 4,40 klein 2,90
CAPPUCCINO	groß 3,50 klein 3,20
MILCHKAFFEE	groß 4,70 klein 3,50
LATTE MACCHIATO	3,80
LATTE MACCHIATO MIT AROMA	4,60
Caramel, Salted Caramel, Haselnuss oder Vanille	
LATTE MACCHIATO MIT BAILEYS LIKÖR	5,20
HEISSE SCHOKOLADE	3,80
GLAS TEE	3,20
Earl Grey, Darjeeling, Kamille und Orange, Minze, Heidelbeere-Holunder, Grüner Tee (Passionsfrucht Mango) oder Rooibos Vanille und Karamell, Ingwer-Zitrone (aromatische Kräuterteemischung)	

Kuchen und Torten

Täglich wechselndes Angebot - auf Wunsch auch Vorbestellung möglich

STÜCK KUCHEN ODER TORTE	4,20
KUCHEN ODER TORTE (12 Stück)	42,00



Gin und Co.

GIN ARANCIA	10,50
Malfy Gin Arancia, Bitterlikör, Holunderblütensirup, Grapefruit, Russian Wild Berry	
GIN LEMON	10,50
Malfy Gin Limone, Pfeffer, Zitrone, Schweppes Dry Tonic	
GIN ROSA	10,50
Malfy Gin Rosa, Rosmarin, Zitrone, Schweppes Dry Tonic	
HAVANNA VERDE TONIC	7,50
Havana Club Verde, Grapefruit, Minze, Schweppes Dry Tonic	
TANQUERAY TONIC	8,50
Tanqueray Gin, Schweppes Dry Tonic	
MONKEY 47 TONIC	12,50
Monkey 47 Gin, Gurke, Schweppes Dry Tonic	

Bier

BITBURGER PREMIUM PILS	0,4l 4,80
KÖSTRITZER KELLERBIER	0,4l 4,80
RADLER, DIESEL	0,4l 4,80
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN	0,5l 5,00
BENEDIKTINER HELL - HELLES LAGERBIER	0,5l 5,00
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN <i>alkoholfrei</i>	0,5l 5,00
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33l 3,50
BITBURGER <i>alkoholfrei</i>	0,33l 3,50



Digestife und Spirituosen *2 cl*

GRAPPA NONINO CHARDONNAY	2,50
FAHNER OBSTBRAND Birne, Zwetschge, Himbeere	2,50
HEIMATLIKÖR	2,50
AROMATIQUE	2,50
RAMAZZOTTI MIT EIS UND ZITRONE	2,50
EIERLIKÖR - HAUSGEMACHT	2cl 3,60 0,5l 19,90
BAILEYS	2,50

Whiskey *4 cl*

TALISKER 10 JAHRE	8,00
CRAGGANMORE 12 JAHRE	9,50
DALWHINNIE 15 JAHRE	12,00
LAGAVULIN 16 JAHRE	14,00



Aperitif

APEROL SPRITZ Aperol - Prosecco - Orangen - Mineralwasser		7,50
RAMAZZOTTI ROSATO Ramazzotti Aperitivo Rosato - Prosecco		7,50
LILLET WILDBERRY Lillet - Schweppes Wildberry		7,50
CAMPARI ORANGE		6,00
WATERMELON-SECCO Wassermelonenlikör - Prosecco		7,50
RHABARBER-SECCO Rhabarberlikör - Prosecco - Limetten		7,50
CHAMBORD-SECCO Chambord (Likör von schwarzen Himbeeren) - Prosecco		7,50
PROSECCO	0,1l	4,20
	0,75l	21,00
HAUSMARKE SEKT trocken	0,75l	22,50
ROTKÄPPCHEN Flaschengärung	0,75l	25,50
PERRIER-JOUËT CHAMPAGNER	0,75l	66,40

Longdrinks und Co.

ABSOLUT VODKA		7,00
Bitter Lemon / Orangensaft / Coca-Cola		
ABSOLUT VODKA RED BULL		8,00
CUBA LIBRE		7,50
CAIPIRINHA		8,50
MOJITO		8,50
VIRGIN CAIPIRINHA		6,00
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale <i>alkoholfrei</i>		



Alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER spritzig, medium, still	0,2l 2,40
	0,4l 3,90
	1,0l 5,20
GEROLSTEINER MEDIUM	0,5l 4,50
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, MEZZO MIX, FANTA, SPRITE	0,4l 4,60
THÜRINGER WALDQUELL TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER ALE	0,25l 2,90
SCHWEPPE'S DRY TONIC WATER	0,2l 2,90
BIONADE	0,33l 4,20
Holunder, Naturtrübe Zitrone, Naturtrübe Orange, Kräuter	
RED BULL	0,25l 3,50

Säfte und Nektare von Fahner Frucht

APFEL, BANANE, ORANGE, JOHANNISBEERE, KIRSCHKE, MANGO, RHABARBER, MARACUJA	0,4l 4,70
SAFTSCHORLE	0,4l 4,70



Weißwein -offen- Deutschland	0,2l
WEINSCHORLE	5,80
BACCHUS	6,50
lieblich 9,5 % Weingut Carl Adelseck, Rheinhessen mild, süffig und unkompliziert, vollmundig und saftig, ausgewogen, mit angenehmer Restsüße und feiner Blume, Handlese	
WACHENHEIMER SCHENKENBÖHL	6,80
Riesling Kabinett - halbtrocken 10,5 % Winzergenossenschaft Wachtenburg, Pfalz - gelbgold, mit dezenten Mango- und Pfirsicharomen, saftig mit angenehmer Länge, satte und ausgeglichene Frucht, bekömmlicher Abgang	
WEISSBURGUNDER	6,80
trocken 13,0 % Weingut Carl Adelseck, Nahe zurückhaltender, leicht würziger und nussiger Duft von Honigmelone mit zartem Apfelaroma und einer Spur Mokka	
EBBES WEISS	6,00
Faberrebe - trocken 11,5 % Weingut Carl Adelseck, Nahe Kreuzung aus Weißburgunder und Müller-Thurgau - herrlich frisch, fruchtig und saftig, mit leichtem Muskataroma	
GRAUBURGUNDER	6,80
trocken 12,0 % Weingut Georg-Balthasar Diedert, Bingen würzig, kräftig und trotzdem elegant, aromatisch, klassischer Charakter mit ein- gebundener Säure, feine Aromen von Honigmelone	
RIESLING „FRUITS DE MER“	6,80
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	



Weißwein -Flasche- Deutschland	0,75l
CHARDONNAY	27,70
trocken 13,8 % Weingut Frank Meiser, Rheinhessen opulente Aromen von Melonen, exotischen Früchten und Bananen, komplex und nachhaltig im Geschmack	
GRÖSTER STEINBERG WEISSBURGUNDER QW	30,60
trocken 12,0 % Weingut 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 RIESLING QW	32,40
trocken 12,5 % Weingut 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	
GRAUBURGUNDER GRÖSTER STEINBERG QW	32,80
trocken 12,0 % Weingut Thürkind, Saale-Unstrut Kräftiger und spritziger Wein mit feinen Pfirsichnoten und ausgewogener Restsüße, aromatisch, extraktreicher Wein mit angenehmer Säure, erinnernd an Apfel und zarte Mango	
AUSWAHL AUS ALLER WELT	
SAUVIGNON BLANC	28,20
trocken 13,0 % Somerbosch, Stellenbosch, Südafrika typischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeere und Eisbonbon, ansprechende frische Fruchtsäure	
BLANC CÔTES DE GASCOGNE	27,70
trocken 13,0 % Weingut Horgelus, Montréal Du Gers erfrischend duftiges Bukett nach Blüten und tropischen Früchten, Zitrusaromen, feine Säurestruktur	



Rotwein -offen- Deutschland 0,2l

DORNFELDER 6,70

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

SPÄTBURGUNDER 6,70

halbtrocken - 12,5 % | Weingut Georg-Balthasar Diedert, Bingen
feiner fruchtiger Wein, gehaltvoller Körper, samtig weiche Tannine

EBBES MERLOT 6,00

trocken - 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

TERRE AL PIANO 6,80

Merlot IGT - trocken 12,0 % | Weingut Casa Terra al Piano, Venetien, Italien
Angenehm saftige Frucht, reintonig klar, leicht würzig, nicht bitter, nicht süß, sondern ausgewogen und fein

CRianza DOCA 8,60

trocken 12,5 % | 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	0,75l
GRÖSTER STEINBERG BLAUER ZWEIGELT QW	30,70
trocken 12,0 % Weingut Thürkind, Saale-Unstrut kraftvoll mit tiefroter Farbe, angenehm samtige Waldbeernoten, ausgewogene Säurepolster in Harmonie mit faszinierenden Fruchtaromen	
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 Gorghi Tondi, Mazara Del Vallo, Italien hochelegantes, feingliedriges und vielschichtiges Bukett nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Lakritze, saftig-reife hochfeine Frucht, 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 einem 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 und 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	



Roséwein -offen- Deutschland 0,2l

EBBES ROSÉ 6,00
Rotling - trocken 11,5 % | Weingut Carl Adelseck, Nahe
leicht und fruchtig, facettenreich, mit eingebundenen, fruchtigen Waldbeer- und Erdbeeraromen

AUSWAHL AUS ALLER WELT

SANTA DIGNA ROSÉ RESERVE 7,20
Cabernet Sauvignon - trocken 13,5 % | Bodega Miguel Torres, Chile
brilliante, kirschrote Farbe und wundervolle Aromen von Cassis und Blaubeeren, besticht mit frischen, rassigen Noten und beeriger Frucht im Abgang

Roséwein -Flasche- Deutschland 0,75l

EBBES ROSÉ 19,50
Rotling - trocken 11,5 % | Weingut Carl Adelseck, Nahe
leicht und fruchtig, facettenreich, mit eingebundenen, fruchtigen Waldbeer- und Erdbeeraromen

AUSWAHL AUS ALLER WELT

SANTA DIGNA ROSÉ RESERVE 25,90
Cabernet Sauvignon - trocken 13,5 % | Bodega Miguel Torres, Chile
brilliante, kirschrote Farbe und wundervolle Aromen von Cassis und Blaubeeren, besticht mit frischen, rassigen Noten und beeriger Frucht im Abgang