



---

SPEISEN UND GETRÄNKE



### SO WAR DAS MAL...

Anno dazumal - genau genommen 1952 - entschied sich die Stadt Essen, eine Gastronomie zu eröffnen, die es allen ihren Bürgern und Besuchern möglich machen sollte, den sensationellen Ausblick auf Baldeneysee, Ruhr, Villa Hügel und den Stadtteil Werden bei Speis' und Trank zu genießen. Es entstand das Restaurant „Zur Platte“.

### SO IST DAS JETZT...

Fast 70 Jahre später,- steht an selber Stelle die 'Villa Vue'.  
Mit dem gleichen Vorhaben: Ein Treffpunkt zu sein, mit schöner Aussicht für alle Bürger des Ruhrgebiets und natürlich auch für all die anderen Gäste!!!

### HEIMATGEFÜHLE...

Wenn man schon auf eines der berühmtesten Wahrzeichen des Ruhrgebiets - die Villa Hügel - blickt, ist es ja wohl klar, dass man auch das isst, was schon die Vorfahren geliebt haben.

Ich bin stolz auf die Empfehlungen in der Karte: (RR) - Regional von Rhein und Ruhr!!  
Regionale, bodenständige Küche aus dem Ruhrgebiet und dem Rheinland im modernen Kleid.

So - jetzt aber genug der Vorrede. Lehnen Sie sich zurück, bestellen Sie sich ein frisches Pils oder Kölsch und genießen Sie bei einem leckeren Essen den unglaublichen Ausblick!

### VIEL SPASS IN DER VILLA VUE

Ihre Mirja Boes  
Und das gesamte Villa Vue - Team!!!

Für Allergiker steht eine spezielle Karte mit Kennzeichnung der Allergene bereit.  
Bitte fragen Sie das Servicepersonal.



## SUPPEN / VORSPEISEN

*geröstete Tomaten-Paprika-Suppe / Parmesan / Basilikum*

€ 6,90

\*\*\*

*Feldsalat / Kartoffel-Dressing / gebratene Champignons / Speckstreifen*

€ 8,90

*flambierter Ziegenkäse / Nuss / 2-erlei von der Pflaume / Lolo Rosso*

€ 9,90

*hausgebeizter Lachs / Orange / Fenchel / Gurke*

€ 10,90





## SALATE

*Caesar's Salad / Maispoularde / Römersalat / Parmesan / Croutons*  
€ 17,90

*Salat „Basic“ ...*  
*Großer gemischter, marktfrischer Salatteller*  
€ 9,90

*... ergänzt mit:*  
*... gebratenen Black Tiger Garnelen, hausgemachter Aioli*  
€ 17,90

*... gebackenem Ziegenkäse / Honig / Nuss / Granatapfel*  
€ 16,90

\*\*\*

*Kleiner Beilagensalat*  
€ 4,90





## KLEINIGKEITEN

Currywurst vom Bison (wenig Fett!) <sup>2,3,4</sup>  
Pommes frites / Trüffelmayonnaise  
€ 12,50

„Himmel & Erde - wild“  
gebratene Wildblutwurst / karamellisierter Apfel / Kartoffelstampf / Zwiebeln  
€ 17,90

Roastbeef rosa gebraten  
kalt serviert / Bratkartoffeln 2 / Salat  
€ 16,90

## PASTA

Penne „Veggi“  
Röhrennudeln / Kirschtomaten / Ruccola /  
Basilikumpesto / Schafskäse / Pinienkerne (vegetarisch)  
€ 14,50

Tagliatelle „Meer“  
Frische Bandnudeln / Black Tiger Garnelen / Knoblauch / Grillgemüse / Parmesan  
€ 18,90





## FISCH

Zanderfilet / Dill-Rahm / rote Bete  
Rettich / konfierte Kartoffeln <sup>14</sup>  
€ 20,90

Lachsfilet / Gremolata  
warmer Tomaten-Fenchelsalat / cremiges Risotto <sup>14</sup>  
€ 20,90

## FLEISCH

Grillteller „Schimanski“  
Steak vom Rind / Poularde / Filet vom Schwein /  
weisse Pfefferrahmsauce / Balsamico-Jus <sup>1</sup> / Kräuterbutter /  
Kartoffelstäbchen / bunter Salat  
€ 22,90

Argentinisches Rumpsteak (gegrillt) / Frankfurter grüne Sauce /  
Sour cream / gerösteter Blumenkohl / Ofenkartoffel  
€ 25,90

Geschmorte Ochsenbäckchen / Burgundersauce /  
Petersilien-Kartoffelstampf / karamalisierte Vanille-Möhren  
€ 19,90





## FLEISCH

*Filet vom argentinischen Weiderind*

*Balsamicojus / Parmesan-Kartoffelpäckchen / Blattspinat-Tomatengemüse*

€ 29,90

*Saltimbocca vom Hühnchen / Limetten-Minz-Joghurt /*

*Broccoli / Süßkartoffel / Chili*

€ 19,50

*Wiener Kalbsschnitzel*

*/ lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat*

€ 19,90

*Kalbsschnitzel „Heissiwald“*

*feine Pilzrahmsauce / Röstzwiebeln / Spiegelei /*

*Kartoffelstampf / gemischter Salat*

€ 23,90

*Geschnetzeltes Züricher Art*

*Frühlingslauch / Pilze / Tagliatelle*

€ 19,90

*Seniorenportionen?*

*Fast alle Gerichte erhalten Sie als kleinere Portion zu einem günstigeren Preis.*



*Leiden Sie unter Allergien? Bitte fragen Sie das Personal nach der Allergienkarte.*



## DESSERT

Schoko Brownie / Pistazieneis / weisse Schokolade / Vanille  
€ 9,90

Nougatmousse / salzige Buttercrumble / Karamell / saisonale Früchte  
€ 10,90

yorkshire Pudding (Windbeutel) / Sanddorn / Waldfrucht / Kumquats  
€ 9,90

Kuchen?

Bitte fragen Sie das Personal nach der aktuellen Kuchenauswahl.







## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE

Tasse Kaffee <sup>s</sup> .....	2,20 €
Kännchen Kaffee <sup>s</sup> .....	4,20 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert .....	2,20 €
Kännchen Kaffee entkoffeiniert .....	4,20 €
Tasse Café Crème <sup>s</sup> .....	2,40 €
Cappuccino <sup>s</sup> .....	3,50 €
Milchkaffee <sup>s</sup> .....	3,50 €
Latte Macchiato <sup>s</sup> .....	3,50 €
Espresso <sup>s</sup> .....	2,50 €
Espresso doppelt <sup>s</sup> .....	3,90 €
Tasse Kakao .....	3,00 €
Tasse Kakao mit Sahne .....	3,50 €

### TEE

Schwarzer Tee .....	2,20 €
Grüner Tee .....	2,20 €
Pfefferminztee .....	2,20 €
Kamillentee .....	2,20 €
Früchtetee .....	2,20 €
Hagebuttente .....	2,20 €

### Kuchen?

Bitte fragen Sie das Personal nach unserer aktuellen Kuchenauswahl.





# GETRANKE

..

## ALKOHOLFREIES

S. Pellegrino .....	0,25l .....	2,90 €
	0,75l ..	6,90 €
S. Pellegrino Acqua Panna .....	0,25l .....	2,90 €
	0,75l ..	6,90 €
Coca-Cola (light, zero) <sup>1/2, 5, 6, 9</sup> .....	0,2l .....	2,90 €
	0,4l .....	4,90 €
Fanta <sup>1/2, 4</sup> .....	0,2l .....	2,90 €
	0,4l .....	4,90 €
Sprite <sup>1</sup> .....	0,2l .....	2,90 €
	0,4l .....	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>1/2, 12</sup> .....	0,2l .....	3,30 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1/2, 12</sup> .....	0,2l .....	3,30 €
Schweppes Tonic Water <sup>1/2, 12</sup> .....	0,2l .....	3,30 €

## **granini** SÄFTE UND SCHORLEN

Orangensaft .....	0,2l .....	3,30 €
Apfelsaft .....	0,2l .....	3,30 €
Johannisbeersaft .....	0,2l .....	3,50 €
Maracujasaft .....	0,2l .....	3,30 €
Tomatensaft .....	0,2l .....	3,50 €
Apfelschorle .....	0,2l .....	2,90 €
	0,4l .....	4,90 €
Rhabarberschorle .....	0,2l .....	3,30 €
Maracujaschorle .....	0,2l .....	3,30 €

## BIER VOM FASS

Pils .....	0,25l .....	3,00 €
	0,4l .....	4,50 €
Kölsch .....	0,25l .....	3,00 €
	0,4l .....	4,50 €

## FLASCHENBIERE

Weizenbier .....	0,5l .....	4,90 €
Weizen alkoholfrei .....	0,5l .....	4,90 €
Pilsener alkoholfrei .....	0,33l .....	3,50 €
Malzbier .....	0,33l .....	3,50 €

## APERITIF

Martini (Bianco, Rosso, Dry) ... 5 cl .....	3,90 €	
Sherry (dry, medium, gold) .....	5 cl .....	3,90 €
Campari/Soda <sup>1</sup> .....	0,1l .....	3,90 €
Campari/O-Saft <sup>1</sup> .....	0,1l .....	3,90 €
Campari alkoholfrei <sup>1/2</sup> .....	0,1l .....	3,90 €
Portwein .....	5 cl .....	3,90 €
VW (Vermouth/Williams) .....	5 cl .....	4,90 €
Aperol Sprizz .....	0,2 l .....	6,50 €
Glas Sekt .....	0,1l .....	4,50 €
Kir Royal .....	0,15l .....	4,90 €
Sekt mit Rhabarbersaft .....	0,15l .....	4,40 €





# GETRANKE

## COGNAC/BRANDY/CALVADOS

Asbach Uralt .....	2 cl .....	2,90 €
Remy Martin .....	2 cl .....	4,50 €
Hennessy .....	2 cl .....	4,50 €
Osborne 103 .....	2 cl .....	3,60 €
Calvados .....	2 cl .....	4,20 €
Veterano Brandy .....	2 cl .....	3,60 €

## AQUAVIT/OBSTBRAND

Grappa .....	2 cl .....	3,90 €
Malteser .....	2 cl .....	2,80 €
Jubiläums Akvavit .....	2 cl .....	2,90 €
Linie Aquavit .....	2 cl .....	2,90 €
Scheibel „Finesse“ (Birne, Himbeer, Mirabelline) .....	2 cl .....	3,90 €
Scheibel „Altes Pfäumlé“ .....	2 cl .....	3,90 €
Scheibel Finesse „Alte Zeit“ (Zibärtele, Wilde Bergkirsche) .....	2 cl .....	4,90 €

## SCHNAPS

Weizenkorn .....	2 cl .....	2,50 €
Bommerlunder .....	2 cl .....	2,50 €
Wachholder .....	2 cl .....	2,50 €
Ouzo .....	2 cl .....	2,50 €
Wodka .....	2 cl .....	2,90 €
Havana Club Rum .....	2 cl .....	2,90 €
Tequila .....	2 cl .....	2,90 €
Gin .....	2 cl .....	2,90 €
Samtkragen .....	2 cl .....	2,90 €

## LIKÖRE

Grand Marnier .....	2 cl .....	3,90 €
Genever <sup>1</sup> .....	2 cl .....	1,90 €
Baileys <sup>1</sup> .....	2 cl .....	2,60 €
Eierlikör .....	2 cl .....	2,00 €
Amaretto .....	2 cl .....	2,60 €
Cointreau .....	2 cl .....	3,60 €

## KRÄUTERLIKÖR

Fernet Branca .....	2 cl .....	2,90 €
Fernet Menta .....	2 cl .....	2,90 €
Jägermeister .....	2 cl .....	2,90 €
Underberg .....	2 cl .....	2,90 €
Averna .....	2 cl .....	2,90 €
Tünel Hierbas dulces .....	2 cl .....	2,90 €
Ramazzotti .....	2 cl .....	2,90 €
	4 cl .....	4,90 €
Sambuca .....	2 cl .....	2,90 €

## WHISKEY

Ballantines .....	2 cl .....	3,50 €
Red Label .....	2 cl .....	3,50 €
Jack Daniel's .....	2 cl .....	3,50 €
Jim Beam .....	2 cl .....	3,50 €
Chivas Regal .....	2 cl .....	4,00 €

1. Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. koffeinhaltig, 6. mit Süßungsmittel, 7. geschwefelt 8. geschwürzt, 9. mit Phosphat, 11. enthält eine Phenylalaninquelle, 12. chininhaltig, 13. Steinobst könnte Reststeine enthalten, 14. In Fischfilets können Reste von Gräten enthalten sein





## WEISSWEIN

### "Grauburgunder"

Sonnenhof, Württemberg, trocken  
feingliedriger Burgundertyp mit Aromen von  
Pfirsich und Zitrus, vielschichtig  
und elegant, wenig Säure

Karaffe (0,2 l) 6,90 € / Flasche (1,0 l) 26,90 €

\*\*\*

### "Müller-Thurgau"

Ritter St. Martinus, lieblich  
feine Süße, wenig Säure  
Römertgut Moll, Pfalz  
Alkohol: 9%

Karaffe (0,2 l) 6,90 € / Flasche (1,0 l) 26,90 €

\*\*\*

### "Lugana"

Limne DOC, Az. Agr. Tenuta Rovaglia,  
Lombardei, Gardasee  
100% Trebbiano di Lugana.  
Eine leuchtende, strohgelbe Farbe, eine  
kräftige Struktur, einen delikaten Duft  
und ein auserlesenes Bouquet besitzt  
dieser ausgezeichnete Wein aus der  
lombardischen Superiore Zone. TOP 3  
"Weißwein des Jahres Italien"  
Weinwirtschaft, 2 Gläser Gambero  
Rosso 2011, 90 Punkte lt. Wine Spectator  
Alkohol: 13%

Flasche (0,75 l) 29,90 €

Karaffe (0,2 l) 8,90 €

\*\*\*

### "Weißweinschorle"

Glas (0,2 l) 5,50 €

### "Chardonnay"

IGT Vini Cipriano, Veneto  
leichter, feiner Chardonnay  
sauberer Duft, trocken  
harmonisch-zart Veneteo  
Alkohol: 12%

Karaffe (0,2 l) 6,90 € / Flasche (1,0 l) 26,90 €

\*\*\*

### "Sauvignon Blanc"

Edenkobener Bergel, Pfalz, trocken  
animierend, pikant

Der Geschmack erinnert an  
paradiesische Früchte, Stachelbeere,  
Holunder, grünen Paprika, sehr duftig.  
Passt ideal zu Meerest Früchten, Fisch,  
Salatvariationen, Crossover Küche.  
Alkohol: 12,5 %

Flasche (0,75 l) 25,90 €

\*\*\*

### "Riesling"

Quarzit Riesling, trocken  
Weingut Kruger-Rumpf, NAAE  
Hell-fruchtige Citrusaromen mit  
angenehm eingebundenem  
Frucht-Säurespiel.  
Passend zu Sommersalaten sowie edlen  
Fleisch- und Fischgerichten.  
Alkohol: 12,5 %

Flasche (0,75 l) 27,50 €





## ROTWEIN

### "Merlot"

Vdp Cellier des Comtes  
Vignerons Catalans, Südfrankreich  
trocken, fruchtig, mild und dennoch  
kräftig, sehr angenehme Tannine  
Alkohol: 12,5%

Karaffe (0,2 l) 6,90 € / Flasche (1,0 l) 26,90 €

\*\*\*

↳ Mirja empfiehlt

### "Malbec"

Château de Haute Serre  
Frankreich  
90% Malbec, 10% Merlot  
brillante dunkle Farbe, sanfte Tannine  
mit Aromen von schwarzer Johannisbeere  
und Erdbeeren. Ein Wein mit Struktur  
und Eleganz. Zu lokaler Küche,  
gebratenem Fleisch, Ente, Gans,  
Wild und Käse genießen.  
Alkohol: 13,5%

Flasche (0,75 l) 28,90 €

\*\*\*

### "Primitivo"

Doppio Passo, Italien  
Bouquet von schwarzen Beeren und  
einladenden Kakao-Noten. Bei sanften  
Tanninen sind dennoch Struktur und  
Tiefe deutlich vorhanden.  
Für den Doppio Passo wird eine Hälfte  
der Primitivo-Trauben in der zweiten  
bzw. dritten Dekade geerntet und tradi-  
tionell vinifiziert. Der Rest reift weitere  
3-4 Wochen am Rebstock. Sobald die  
Gärung abgeschlossen ist, erfolgt das  
"ripassare" oder "erneuter Durchgang"  
mit dem im August geernteten Primitivo.  
Diese zweite Gärung verhilft dem Wein  
zu mehr Intensität, Fülle und Charak-  
ter. Wir empfehlen ihn zu allen  
Grill- und Fleischgerichten.  
Alkohol: 13%

Flasche (0,75 l) 29,90 €

Karaffe (0,2 l) 8,50 €

### "Vino Rosso"

Passo del Bricco, Italien Piemonte  
40% Nebbiolo, 20% Barbera, 40% Dolcetto  
Dieser Wein hat eine intensive, rubinrote  
Farbe mit Violetttönen. In der Nase ein  
intensives und anhaltend Bouquet mit  
Düften von Veilchen und Primeln.  
Passt hervorragend zu unterschiedlichen  
Gerichten, vor allem zu Schmorfleisch,  
Pasta und Käse.  
Alkohol: 13%

Karaffe (0,2 l) 6,90 € / Flasche (0,75 l) 23,90 €

\*\*\*

### "Rioja"

Azabache Crianza  
Vinos de Aldeanueva, Rioja  
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo  
delikates, leicht würziges Bouquet von  
Johannisbeere und Nelke, im Glas  
granatrot mit rubinfarbenen Reflexen,  
im Geschmack reif, mit dichten  
Fruchtnoten in feiner Kombination mit  
Vanilletönen und weichen, edlen Tanninen.  
Barrigue gelagert. Zu sämtlichen  
Fleischgerichten genießen.  
Alkohol: 14%

Flasche (0,75 l) 26,90 €

\*\*\*

### "Ursprung"

Weingut Schneider/ Pfalz  
Cabernet Sauvignon/Merlot/Portugieser  
fließt fast schwarz ins Glas, üppiges  
Bouquet von Pflaume, Cassis, Paprika,  
Pfeffer, Kakao, Minze und Veilchen. Am  
Gaumen frisch und saftig, mit viel  
Frucht und Finesse, ist feinwürzig,  
versprüht viel Charme und hat einen  
langen Nachhall. Die deutsche Antwort  
auf Übersee! 86 Punkte Gault Millau  
Passt sehr gut zu allen Fleisch- und  
Geflügelgerichten.  
Alkohol: 14%

Flasche (0,75 l) 25,90 €





## ROSÉ

### *Kult Rosé*

*Römergut Moll/Pfalz feinherb, duftig, fruchtig, süffig*

*Karaffe (0,2 l) 6,90 € / Flasche (1,0 l) 26,90 €*

## SEKT UND CO.

### *Sekt „Villa Vue“*

*spritzig, fruchtig, süffig*

*Glas (0,1 l) 4,90 € / Flasche (0,75 l) 26,90 €*

*\*\*\**

### *Prosecco „Spumante“*

*Glas (0,1 l) 4,90 € / Flasche (0,75 l) 26,90 €*

*\*\*\**

### *Champagner*

*Flasche (0,75 l) 75,00 €*

