

MENÜVORSCHLÄGE

Hartmaiers Villa Watthalden
Sommer



Menü 1

Zweierlei vom Norweger Lachs
mit Gewürzen gebeizt und als Tatar mit Schnittlauchvinaigrette
Kartoffelplätzchen

Iberisches Schweinekotelette
mit Marktgemüse und Kartoffelgnocchis in Salbeibutter

Cappuccino Mousse mit Himbeereis und eingelegten Aprikosen
€ 57.-

Menü 2

Sommerliche Blattsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Riesengarnelen

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sc Bearnaise
Gartenbohnen und gefüllten Kartoffelraviolis

Grand- Marnier- Parfait mit Erdbeercoulis
€ 57.-

Menü 3

Vitello Tonato
mit Ruccolasalat und Kapern

Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen
sommerlichem Gemüse und Schupfnudeln

Lauwarmer Topfenknödel mit Mohnreis und Beerensalat
€ 62.-

Menü 4

Terrine von Steinbutt und Norweger Lachs
mit kleinem Sommersalat und Basilikumcreme

Medaillon vom Seeteufel in Orangenpfeffer und Thymian gebraten
auf Basilikumrisotto

Mignon vom Rinderfilet in Portweinsauce
mit grünem Spargel und Kartoffelplätzchen

Joghurtcreme mit Himbeersorbet und Pfirsichespuma
€ 69.-

Menü 5

Bunte Sommersalate mit Parma Schinken, geschmolzenem Ricotta,
feingehobeltem Parmesan und Olivenöl

Riesengarnelen in rotem Jaipur Curry gebraten
auf Olivenspaghettinis

Rosa gebratener Rehkeule
mit feinem Gemüse und Spätzle vom Brett

Schwarzwälder Schokoladencreme mit Vanilleschaum und Kirschsorbet
€ 69.-

Menü 6

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Olivenöl
und Avokadosalat

Filet vom Loup de mer
mit Pfifferlingsrisotto

Crepinette vom Kalbsfilet mit Kerbelsauce
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Creme Brulé mit Pfirsichkompott und Tonkabohneneis
€ 69.-

Menü 7

Bunte Blattsalate im Walnussdressing
mit Streifen von der Barbarie-Entenbrust

Filet vom Loup de mer mit Ofentomaten
Limonenraviolis und Blattspinat in weißer Balsamicosauce

Tranche vom Milchkalbsrücken in Morchelsauce
und feinen Nudeln und Sommergemüse

Zimtblätterparfait mit glasierten Kirschen und Mandelsauce
€ 69.-

Menü 8

Mediterrane Gemüseterrine mit Wildkräutersalat
und gebratenen Jakobsmuscheln

Kabeljau Filet mit Koriander Mango Salsa
Ofentomatenraviolis und glasierten Radieschen

Tournedos vom Rinderfilet mit Pfifferlingen
feinem Gemüse und Schupfnudeln

Geeiste Schokoladenterrine mit Früchten der Saison und Mandelsabayon
€ 69.-

Menü 9

Bunte Sommersalate mit gebratenen Riesengarnelen
in Kräutern und Olivenöl

Soufflierter Steinbutt
mit Safranrisotto und Hummersauce

Carré vom Weidelammrücken mit Kräutern und Senf gebraten
Gartenbohnen und Lyoner Kartoffeln

Pfirsichsalat mit weißem Kaffeebohneis und Minze
€ 69.-

UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

Hartmaiers Villa -Festtags -Menü

Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senf-Sauce
und Sülze vom Rindertafelspitz mit Radieschen Vinaigrette

Kabeljaufilet vom Grill mit Sommerkräutern
auf provenzalischem Gemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse
und Sauerrahmeis

Pro Person € 59.-

Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von Oxsenherztomaten
mit Avokadosalat und gerösteten Pinienkernen

Hausgemachte Spinat Riccota Ravioli
in Salbeibutter

Kartoffelgnocchis mit gebratenen Pfifferlingen
und sommerlichem Gemüse in Olivenöl

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse
und Sauerrahmeis

€ 49.-

Beachten Sie bitte unsere wöchentlich wechselnden Jahreszeitenmenüs!

Wir beraten Sie bei der Wahl Ihres Wunschmenüs
und sind Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich.
Gerne stehen wir Ihnen dazu nach telefonischer Vereinbarung,
vor oder nach unseren Servicezeiten zur Verfügung.
Aus organisatorischen Gründen und zur Qualitätssicherung
kann nur 1 Menü gewählt werden.

Ihre Familie Hartmaier
und das Villa Watthalden Team
wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

