

# MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden  
Winter / Weihnachten

## Menü 1

Gänselebermousse im Quittenmantel  
mit winterlichem Salatbukett

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

\*\*\*

Im Ganzen geschmorte Barbarie-Ente  
mit Rotkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Vanillekipferlparfait mit Rumtopf Früchten

€ 65.-

## Menü 2

Sashimi vom Thunfisch  
mit pikantem Glasnudelsalat, Wasabi und eingelegtem Ingwer

\*\*\*

Filet vom isländischen Kabeljau mit mediterranen Aromen gebraten  
auf provenzalischem Gemüse

\*\*\*

Medaillons vom Hirschrücken in der Spekulatiuskruste  
mit Wirsing und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Crème Brûlée von Tahiti Vanille  
mit glasierten Orangenspalten und Sauerrahmeis

€ 69.-

## Menü 3

Bunte Wintersalate mit gebratenen Riesengarnelen  
und Kräutern in Olivenöl

\*\*\*

Jakobsmuscheln vom Grill  
mit Oktopus und rote Bete Risotto

\*\*\*

Carré vom Weidelammrücken mit grobem Senf und Kräutern  
überbacken, Ratatouille und Lyoner Kartoffeln

\*\*\*

Schokoladenschaum mit Birnensalat und Punsch- Birnensorbet

€ 69.-

#### Menü 4

Carpaccio von roter Beete mit hausgebeiztem Ikarimi Lachs  
und Meerrettichmousse  
\*\*\*

Atlantik Heilbutt vom Grill auf geschmortem Orangen-Fenchel  
mit Belugalinsen  
\*\*\*

Rosa gebratene Rehkeule mit Wildgewürzen  
Feigensauce und Selleriepüree  
\*\*\*

Spekulatiusparfait mit Orangenfilets und Vanille Sauce  
€ 69.-

#### Menü 5

Wachtelterrinen mit Gänseleber  
glasierten Äpfeln und Birnensenf  
\*\*\*

Seeteufelmedaillon mit Orangenpfeffer  
Schwarzwurzeln und Portweinbutter  
\*\*\*

Tranche vom Kalbsfilet mit weißer Trüffelsauce  
Kartoffelplätzchen und vergessenen Karotten  
\*\*\*

Blutorangenterrine mit Mohnschaum und Pralineneis  
€ 69.-

#### Menü 6

Handgeschnittenes Tatar vom Kalbsrücken  
mit Parmesanschaum  
\*\*\*

Pikante Schaumsuppe von Seewassergarnelen  
mit gegrillten Garnelen und Maultäschle  
\*\*\*

Tranche vom Rinderfilet mit Ochsenbackenravioli  
und Blattspinat  
\*\*\*

Lebkuchenparfait mit marinierten Früchten in Glühweinsabayon  
€ 69.-

## Menü 7

Bunte Blattsalate im Walnussdressing  
mit Streifen von der gebratenen Barbarie-Entenbrust

\*\*\*

Soufflierter Steinbutt  
mit Safranrisotto und Hummersauce

\*\*\*

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Morchelsauce  
glasierte Rübchen und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Luftiger Gewürzsavarin mit Quittenkompott und Vanilleeis  
€ 69.-

## Menü 8

Parfait von der Gänsestopfleber  
im Baumkuchenmantel mit Rosmarin- Quittenmarmelade

\*\*\*

Geflügel-Essenz mit Butterklößchen

\*\*\*

Mignon vom Rinderfilet in der Trüffelkruste  
mit Selleriepüree

\*\*\*

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Birnensalat  
und Mandarinenis

€ 69.-

## Menü 9

Terrine vom Tafelspitz mit Gänseleber  
und Linsenvinaigrette

\*\*\*

Filet vom Loup de mer mit karamellisiertem Radicchio  
und Artischockenpüree

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit sautiertem Wurzelgemüse und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Lauwarmer Topfenknödel mit Ingwer Ananas und Tonkabohneneis  
€ 69.-

## Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von roter Bete mit Trüffelvinaigrette  
und Feldsalat

\*\*\*

Gnocchi von Süßkartoffeln  
mit gebratenem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Riccotaknödel  
mit Blattspinat und gebratenen Kräutersaitlingen  
an Trüffelschaum

\*\*\*

Creme Brulé mit Gewürzbirnen  
und Tonkabohneneis

Pro Person € 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

