

MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden
Frühjahr

Menü 1

Zweierlei vom Ikarimi Lachs,
mit Ingwer gebeizt und als Tatar mit Wildkräutersalat

Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten
mit feinem Gemüse und Kartoffelgnocchis

Geeiste Schokoladenterrine mit marinierten Früchten
€ 58.-

Menü 2

Vitello Tonnato
mit Ruccolasalat und Kapern

Garten- Kressesuppe mit Kräuterravioli

Roastbeef vom Freilandrind mit Sc Bearnaise
Frühlingsgemüse und Kartoffelplätzchen

Grand- Marnier- Parfait mit Erdbeercoulis
€ 64.-

Menü 3

Sülze von der Barbarie-Entenbrust
mit Gänseleber und Aprikosensenf

Kraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Balsamicosauce
mit jungem Gemüse und Spätzle vom Brett

Rhabarberschaum mit Erdbeersalat und Sauerrahmeis
€ 62.-

Menü 4

Gebeizter Norweger Gewürzlachs mit Frühlingssalaten
Honig Dill Senf Sauce und Kartoffelplätzchen

Riesengarnelen vom Grill mit Fregola Sarda
in Jaipur Curry

Zweierlei vom Weiderind
Geschmorte Rinderbacken und Tranche vom Rinderfilet
mit Kräuterflädle und Spargelgemüse

Limonencreme mit Himbeersorbet und Pfirsichsabayon
€ 71.-

Menü 5

Lauwarmer Salat von Orangenfechel
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Passionsfruchtgel

Filet vom Steinbutt
mit Basilikum Gnocchi und Tomaten

Mignon vom Rinderfilet in Trüffelsauce
Gartenbohnen und Kartoffelraviolis

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit marinierten Früchten
und Tonkabohneneis
€ 71.-

Menü 6

Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenen Riesengarnelen
in Kräutervinaigrette

Medaillon vom Seeteufel mit Spinat Riccotaravioli
und Gemüseage

Carré vom Weide- Lammrücken in der Bärlauchkruste
mit Gartenbohnen und Lyoner Kartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeercoulis und Rhabarbereis
€ 71.-



Menü 7

Tafelspitzsülze mit marinierter Gänseleber,
bunten Frühlingsalaten und Pommery- Senf-Sauce

Filet vom Loup de mer mit Koriander Mango Salsa
und Ofentomatenraviolis und Frühlingslauch

Rosa gebratener Kalbsrücken in Morchelsauce
handgeschabte Spätzle und Marktgemüse mit Spargel

Erdbeersalat mit Sauerrahmeis

€ 71.-

Menü 8

Bunte Frühlingsalate mit gerösteten Nüssen
und gebratenen Wachtelbrüstchen in Balsamico

Kräutercremesuppe mit Safranklößchen

Tranche vom Kalbsfilet mit weißer Balsamicosauce
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Himbeersorbet mit Pfirsichsabayon und weißer Schokoladentarte

€ 71.-

Menü 9

Entenleber Mousse in Marillengelee
mit bunten Frühlingsalaten

Jakobsmuschel vom Grill mit Oktopusrisotto
und grünem Spargel

Geräuchertes Rinderfiletsteak in Rotweinsauce
Gartenbohnen und Kartoffelplätzchen

Creme Brulé von Tahiti Vanille mit Rhabarberkompott
und Tonkabohneneis

€ 71.-

UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

Hartmaiers Villa -Festtags -Arrangement

Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senf-Sauce
und Tafelspitzsülze mit eingelegtem Gemüse

Kabeljaufilet mit Kräutern gebraten,
getrockneten Tomaten und provenzalischem Gemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis

Pro Person € 61.-

Unser vegetarisches Menü

Mediterrane Gemüsesülze mit grüner Sauce
und bunten Blattsalaten

Hausgemachte Ricotta Knödel
auf getrüffeltem Blattspinat

Kartoffelgnocchis mit gebratenen Kräutersaitlingen,
getrockneten Tomaten und Frühlingsgemüse in Olivenöl

Marinierte Erdbeeren mit 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.

