

MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden
Winter

Menü 1

Entenlebermousse im Quittenmantel
mit winterlichem Salatbukett

Petersilienwurzelsuppe mit Spinatklößchen

Im Ganzen geschmorte Barbarie-Ente
mit Wirsingstreifen, Rotkraut und Kartoffelknödel

Walnußparfait mit Rumtopf Früchten

€ 64.-

Menü 2

Hausgebeizter Norweger Lachs
mit Honig Dill Senf Sauce und Feldlat

Filet vom isländischen Kabeljau mit mediterranen Aromen gebraten
auf provenzalischem Gemüse

Steak vom Hirschrücken in der Preiselbeerkruste
mit winterlichem Gemüse und Spätzle vom Brett

Creme Brulé von Tahiti Vanille
mit glasierten Orangenspalten und Sauerrahmeis

€ 71.-

Menü 3

Bunte Wintersalate mit gebratenen Riesengarnelen
und Kräutern in Olivenöl

Jakobsmuscheln vom Grill
mit Blattspinat in Champagnersauce

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

Schokoladenschaum mit Birnensalat und Mandarineneis

€ 71.-



Menü 4

Carpaccio von roter Beete mit hausgebeiztem Ikarimi Lachs
und Meerrettichmousse

Isländisches Rotbarschfilet auf geschmortem Fenchel
mit Belugalinsen

Rosa gebratene Rehkeule in Preiselbeersauce
mit Apfelrotkraut und Spätzle vom Brett

Geeiste Schokoladenterrine mit Gewürz Orangen und Vanille Sauce
€ 71.-

Menü 5

Wachtelterrinen mit Gänseleber
glasierten Äpfeln und Feigensenf

Seeteufelmedaillon mit Orangenpfeffer
Schwarzwurzeln und Portweinbutter

Tranche vom Kalbsfilet mit weißer Trüffelsauce
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Blutorangenterrine mit Mohnschaum und Pralineneis
€ 71.-

Menü 6

"Carne Crudo" Tatar vom Kalbfleisch mit Trüffel
und Olivenöl mariniert

Gebratene Riesengarnelen in Jaipur Curry
mit Zitronengrassrisotto

Tranche vom Rinderfilet mit Ochsenbackenravioli
und Gemüse vom Markt

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
mit marinierten Früchten und Tonkabohnen Eis
€ 71.-



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
feinem Gemüse und Spätzle vom Brett

Luftiger Schokoladensavarin mit Quittenkompott und Vanilleeis
€ 71.-

Menü 8

Parfait von der Gänsestopfleber
im Baumkuchenmantel mit Rosmarin- Quittenmarmelade

Kraftbrühe mit Butterklößchen und Maultäschle

Mignon vom Rinderfilet in der Trüffelkruste
mit Selleriepüree

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Birnensalat
und Mandarinenis
€ 71.-

Menü 9

Terrine vom Tafelspitz mit Gänseleber
und Linsenvinaigrette

Filet vom Loup de mer mit Artischocken
und Krustentierschaum

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Wirsingstreifen und Kartoffelplätzchen

Lauwarmer Topfenknödel mit Ingwer Ananas und Tonkabohneneis
€ 71.-



Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von roter Bete mit Trüffelvinaigrette
und Feldsalat

Ziegen-Quark-Knödel in Walnußbutter
mit Blattspinat

Kartoffelravioli mit Steinpilzen gefüllt
auf Rahmwirsing

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

