

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 Rumtopfrüchten
€ 65,00

Menü 2

Sashimi vom Thunfisch
mit pikantem Glasnudelsalat, Wasabi und eingelegtem Ingwer

Filet vom isländischen Kabeljau mit mediterranen Aromen gebraten
auf provenzalischem Gemüse

Hirschrücken in der Spekulatiuskruste
mit Wirsing und Spätzle vom Brett

Creme Brulé von Tahiti Vanille
mit glasierten Orangenspalten und Sauerrahmeis
€ 84,00

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
€ 79,00



Menü 4

Carpaccio von roter Beete mit hausgebeiztem Ikarimi Lachs
und Meerrettichmousse

Arktischer Saibling vom Grill auf geschmortem Orangen-Fenchel
mit Belugalinsen

Rosa gebratene Rehkeule mit Wildgewürzen
Preiselbeeren und Selleriepüree

Spekulatiusparfait mit Orangenfilets und Vanille Sauce
€ 80,00

Menü 5

Wachtelterriner mit Gänseleber
glasierten Äpfeln und Birnensenf

Seeteufel Medaillon mit Orangenpfeffer
Lauchfondue und Portweinbutter

Tranche vom Kalbsfilet mit weißer Trüffelsauce
Kartoffelplätzchen und Marktgemüse

Blutorangenterriner mit Mohnschaum und Pralineneis
€ 83,00

Menü 6

Terrine von der Barbarie Entenbrust
mit Gänseleber, Zwetschgenmarmelade
und kleinem Feldsalat

„Spicy“ Riesengarnelen mit asiatischen Nudeln

Tranche vom Rinderfilet mit Ochsenbackenravioli
und Blattspinat

Lebkuchenparfait mit marinierten Früchten in Glühweinsabayon
€ 83,00



Menü 7

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

Steinbutt Filet mit Limonen-Kapernbutter
Carnarolisotto und Blattspinat

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Morchelsauce
Marktgemüse und Spätzle vom Brett

Luftiger Gewürzsavarin mit Quittenkompott und Vanilleeis
€ 85,00

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

€ 77,00

Menü 9

Terrine vom Tafelspitz mit Gänseleber
und Linsenvinaigrette

Filet vom Loup de mer Portweinbutter
und Artischockenpüree

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

Lauwarmer Topfenknödel mit Ingwer Ananas und Tonkabohneneis
€ 83,00

Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von roter Bete mit Trüffelvinaigrette
und Feldsalat

Gnocchi von Süßkartoffeln
mit gebratenem Gemüse, getrockneten Tomaten
und Oliven

Hausgemachte Riccotaknödel
mit Blattspinat und Kräutersaitlingen
an Balsamico Schaum

Creme Brulé mit Gewürzbirnen
und Tonkabohneneis

Pro Person € 63,00

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

