

# 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  
€ 59.-

## Menü 2

Vitello Tonnato  
mit Ruccolasalat und Kapern  
\*\*\*

Garten- Kresse Suppe mit Kräuterravioli  
\*\*\*

Roastbeef vom Freilandrind mit Sc Bearnaise  
Frühlingsgemüse und Kartoffelplätzchen  
\*\*\*

Grand- Marnier- Parfait mit Erdbeercoulis  
€ 67.-

## 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  
€ 68.-

## 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  
€ 79.-

## Menü 5

Lauwarmer Salat von Orangenfenchel  
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Passionsfrucht

\*\*\*

Filet vom Steinbutt  
mit Basilikum Gnocchi und Tomaten

\*\*\*

Mignon vom Rinderfilet in der Morchel Kruste  
Gartenbohnen und Kartoffelraviolis

\*\*\*

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit marinierten Früchten  
und Tonkabohneneis

€ 84.-

## Menü 6

Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenen Riesengarnelen  
in Kräutervinaigrette

\*\*\*

Medaillon vom Seeteufel mit Spinat Riccotaravioli  
Schnittlauchsauc

\*\*\*

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

\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeercoulis und Rhabarbereis  
€ 81.-



## 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

€ 80.-

## 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

€ 75.-

## Menü 9

Entenleber Mousse in Marillen Gelee  
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

€ 79.-

# 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 € 69.-

## Unser vegetarisches Menü

Spargelsalat mit Mousse vom Ziegenfrischkäse  
und karamellisierten Oliven

\*\*\*

Gebratener Pak Choi mit Ingwer Marinade,  
pochiertem Ei und Quinoa

\*\*\*

Bärlauch Knödel mit Ratatouille  
und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis

€ 63.-

---

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.

