

# MENÜVORSCHLÄGE

Hartmaiers Villa Watthalden  
Sommer



## Menü 1

Zweierlei vom Norweger Lachs  
mit Gewürzen gebeizt und als Tatar mit Schnittlauchvinaigrette  
Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Iberische Schweinekotelette  
mit Marktgemüse und Kartoffelgnocchi in Salbeibutter

\*\*\*

Cappuccino Mousse mit Himbeereis und eingelegten Aprikosen

\*\*\*

€ 63,00

## Menü 2

Sommerliche Blattsalate im Kräuterdressing  
mit gebratenen Riesengarnelen

\*\*\*

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise  
Gartenbohnen und gefüllten Kartoffelravioli

\*\*\*

Grand- Marnier- Parfait mit Erdbeercoulis

\*\*\*

€ 60,00

## Menü 3

Vitello Tonato  
mit Rucolasalat und Kapern

\*\*\*

Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen  
sommerlichem Gemüse und Schupfnudeln

\*\*\*

Lauwarmer Topfenknödel mit Mohnreis und Beerensalat

\*\*\*

€ 68,00



## Menü 4

Terrine von Steinbutt und Norweger Lachs  
mit kleinem Sommersalat und Basilikumcreme  
\*\*\*

Medaillon vom Seeteufel in Orangenpfeffer und Thymian gebraten  
auf Basilikumrisotto  
\*\*\*

Mignon vom Rinderfilet in Portweinsauce  
mit Blattspinat und Kartoffelplätzchen  
\*\*\*

Joghurtcreme mit Himbeersorbet und Pfirsichespuma  
\*\*\*

€ 85,00

## Menü 5

Bunte Sommersalate mit Parma Schinken, geschmolzenem Ricotta,  
feingehobeltem Parmesan und Olivenöl  
\*\*\*

Riesengarnelen in rotem Jaipur Curry gebraten  
auf Olivenspaghettinis  
\*\*\*

Rosa gebratener Barbarie Entenbrust  
mit Sommergemüse und Kartoffelzöpfele  
\*\*\*

Schwarzwälder Schokoladencreme mit Vanilleschaum und Kirschsorbet  
\*\*\*

€ 77,00

## Menü 6

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Olivenöl  
und Avocadosalat  
\*\*\*

Filet vom Loup de mer  
mit Pfifferlingsrisotto  
\*\*\*

Crepinette vom Kalbsfilet mit Kerbelsauce  
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse  
\*\*\*

Creme Brûlée mit Pfirsichkompott und Tonkabohneneis  
\*\*\*

€ 83,00



## Menü 7

Bunte Blattsalate im Walnussdressing  
mit Streifen von der Barbarie-Entenbrust

\*\*\*

Rotbarschfilet aus isländischem Wildfang mit Ofentomaten  
Limonenravioli und Blattspinat in weißer Balsamicosauce

\*\*\*

Tranche vom Milchkalbsrücken in Morchelsauce  
und feinen Nudeln und Sommergemüse

\*\*\*

Zimtblätterparfait mit glasierten Kirschen und Mandelsauce

\*\*\*

€ 83,00

## Menü 8

Mediterrane Gemüseterrine mit Wildkräutersalat  
und gebratenen Jakobsmuscheln

\*\*\*

Kabeljau Filet mit Koriander Mango Salsa  
Ofentomatenravioli und glasierten Radieschen

\*\*\*

Tournedos vom Rinderfilet mit Pfifferlingen  
feinem Gemüse und Schupfnudeln

\*\*\*

Geeiste Schokoladenterrine mit Früchten der Saison und Mandelsabayon

\*\*\*

€ 84,00

## Menü 9

Bunte Sommersalate mit gebratenen Riesengarnelen  
in Kräutern und Olivenöl

\*\*\*

Gebratener Steinbutt "Grenobler Art"  
mit Kapern und Limonen  
Carnarolisotto und Blattspinat

\*\*\*

Carré vom Weidelammrücken mit Kräutern und Senf gebraten  
Gartenbohnen und Lyoner Kartoffeln

\*\*\*

Pfirsichsalat mit weißem Kaffeebohneis und Minze

\*\*\*

€ 86,00



# UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

## Hartmaiers Villa -Festtags -Menü

Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senf-Sauce  
und Sülze vom Rindertafelspitz mit Radieschen Vinaigrette

\*\*\*

Kabeljaufilet vom Grill mit Sommerkräutern  
auf provenzalischem Gemüse

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce  
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse  
und Sauerrahmeis

\*\*\*

Pro Person € 72,00

## Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von Ochsenherztomaten  
mit Avokadosalat und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Hausgemachte Spinat Riccota Ravioli  
in Salbeibutter

\*\*\*

Kartoffelgnocchis mit gebratenen Pfifferlingen  
und sommerlichem Gemüse in Olivenöl

\*\*\*

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse  
und Sauerrahmeis

\*\*\*

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 Tea

