

MENÜVORSCHLÄGE

Hartmaiers Villa Watthalden
HERBST



Menü 1

Hausgebeizter Norweger Lachs in Honig Dill Senf Sauce
mit Kartoffelplätzchen und herbstlichen Salatbukett

Iberico Schweinekotelette
mit Chorizo Bohnen und Oliven-Kartoffelstampf

Sauerrahmeis mit marinierten Früchten und Beerenmark

€ 63,00

Menü 2

Hausgemachtes Entenleberparfait
im Apfelgelee und kleinem Feldsalat

Rosa gebratene Rehkeule in Wacholdersauce
mit Spätzle vom Brett und herbstlichem Gemüse

Weißer Schokoladentorte mit Birnensalat
und Pralineneis

€ 66,00

Menü 3

Sülze vom geräucherten Seesaibling
mit rote Bete Carpaccio und Meerrettichmousse

Kürbiscremesuppe mit Röstiravioli

Rosa gebratener Hirschrücken mit Johannisbeersauce
jungem Wirsing und Spätzle vom Brett

Bayrisch Creme mit Zwetschgen und Zimtsauce

€ 78,00



Menü 4

Sashimi vom Thunfisch
mit pikantem Glasnudelsalat, Wasabi und eingelegtem Ingwer

Seeteufelmedaillon mit getrockneten Tomaten
und Salbeignocchi

Rinderfilet "Surf and Turf" mit gebratener Riesengarnele
Ochsenbackenravioli und herbstlichem Gemüse

Walnussparfait im Baumkuchenmantel mit Gewürzfeigen

€ 92,00

Menü 5

Terrine vom Rindertafelspitz mit Gänseleber
und Linsensalat

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Portweinrisotto
und Champagnerlauch

Crepinette vom Kalbsfilet mit weißer Balsamicosauce
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Glasierte Zwetschgen mit Zimtblätterparfait

€ 86,00

Menü 6

Feldsalat im Kartoffeldressing
mit heißgeräuchertem Norweger Lachs und Honig-Senfauce

Filet vom Kabeljau mit Koriander-Mangosalsa
auf provenzalischem Gemüse

Mignon vom Rinderfilet in der Trüffelkruste
mit Selleriepüree und geschmorten Schalotten

Lauwarme Topfenknödel mit Nougateis und Feigen

€ 87,00



Menü 7

Bunte Herbstsalate mit gebratenen Riesengarnelen
und Kräutern in Olivenöl

Gebratener Steinbutt „Grenobler Art“
mit Carnaroli Risotto und Blattspinat

Carré vom Weidelammrücken mit Dijon Senf und Kräutern
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Cappuccinocreme mit Gewürzfeigen
und Valhrona – Schokoladeneis

€ 88,00

Menü 8

Terrine von Wachtel und Gänseleber
mit glasierten Reinetten und Marillensenf

Filet vom Loup de mer mit Bouchot Muscheln
Blattspinat und Limonenravioli

Tranche vom Kalbsrücken in Morchelsauce
mit feinem Gemüse und Spätzle vom Brett

Marillenknödel in Vanille-Butterbrösel
mit weißem Kakaobohneneis

€ 87,00

Menü 9

Gebeizter Norweger Gewürz Lachs mit Senfkörnersauce
und herbstlichen Blattsalaten

Pikante Schaumsuppe von der Seewassergarnele
mit gegrillten Garnelen und Maultäschle

Im Ganzen geschmorte Barbarie-Ente
mit Wirsingstreifen und Kartoffelknödel

Zwetschgenragout mit gebackener Grießschnitte und Sauerrahmeis

€ 73,00

UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

Hartmaiers Villa -Festtags -Menü

Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senfsauce
und Sülze vom Rindertafelspitz mit Linsenvinaigrette

Kabeljaufilet vom Grill mit Kräutern
auf provenzalischem Gemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

Marinierte Früchte der Saison
mit Schokoladenmousse und Sauerrahmeis

Pro Person € 74,00

Unser vegetarisches Menü

Bunte Herbst Salate
mit sautierten Kräutersaitlingen

Beluga Linsen mit Curry, Passionsfrucht
und gebratenem Ziegenkäse

Rote Bete Knödel mit Blattspinat
und Kürbissauce

Marinierte Früchte mit 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 Team
wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

