

MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden Winter

Menü 1

Feldsalat im Kartoffeldressing
mit heißgeräuchertem Lachs und Dill-Senf-Sauce

Petersilienwurzelsuppe mit Spinatklößchen

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

Walnußparfait mit Rumtopf Früchten
€ 68,00

Menü 2

Hausgebeizter Norweger Lachs
mit Honig Dill Senf Sauce und Feldsalat

Filet vom isländischen Kabeljau
mit mediterranen Aromen gebraten
auf provenzalischem Gemüse

Hirschrücken in der Preiselbeerkruste
mit winterlichem Gemüse und Spätzle vom Brett

Crème Brûlée von Tahiti Vanille
mit glasierten Orangenspalten und Sauerrahmeis
€ 80,00

Menü 3

Bunte Wintersalate
mit gebratenen Riesengarnelen in Kräutern und Olivenöl

Jakobsmuscheln vom Grill
mit Blattspinat in Champagnersauce

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

Schokoladenschaum mit Birnensalat und Mandarinen
€ 79,00



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
€ 78,00

Menü 5

Wachtelterrine 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
€ 80,00

Menü 6

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

Gebratene Riesengarnelen in Jaipur Curry
mit Zitronengrasrisotto

Tranche vom Rinderfilet
mit Ochsenbackenravioli und Gemüse vom Markt

Creme Brûlée von der Tahiti Vanille
mit marinierten Früchten und Tonkabohnen Eis
€ 81,00



Menü 7

Bunte Blattsalate im Walnussdressing
mit Streifen von der geräucherten Barbarie-Entenbrust
und Ingweräpfel

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
€ 81,00

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 Mandarineneis

€ 74,00

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

€ 81,00

Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von roter Bete mit Trüffelvinaigrette
und Feldsalat

Karamellierter Chicorée
mit Birnen und geratenem Ziegenkäse

Hausgemachte Ricotta Knödel
mit Rahmspinat und Belper Knolle

Crème Brûlée mit Gewürzbirnen
und Tonkabohneneis

Pro Person € 62,00

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

