

# MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden  
Winter / Weihnachten 2022

## Menü 1

Gänselebermousse im Quittenmantel  
mit winterlichem Salatbukett

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

\*\*\*

Im Ganzen geschmorte Barbarie-Ente  
mit Rotkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Vanillekipferlparfait mit Rumtopf Früchten

\*\*\*

€ 67,00

## Menü 2

Carpaccio vom Rind  
mit Parmesanschaum und Kürbiskern Pesto

\*\*\*

Filet vom isländischen Kabeljau mit Cremolata  
auf provenzalischem Gemüse

\*\*\*

Hirschrücken in der Spekulatiuskruste  
mit Wirsing und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Creme Brûlée von Tahiti Vanille  
mit glasierten Orangenspalten und Sauerrahmeis

\*\*\*

€ 85,00

## 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

\*\*\*

€ 83,00



## Menü 4

Carpaccio von roter Bete mit hausgebeiztem Ikarimi Lachs  
und Meerrettichmousse

\*\*\*

Arktischer Saibling vom Grill auf geschmortem Orangen-Fenchel  
mit Belugalinsen

\*\*\*

Rosa gebratene Rehkeule mit Wildgewürzen  
Preiselbeeren und Selleriepüree

\*\*\*

Spekulatius Parfait mit Orangenfilets und Vanille Sauce

\*\*\*

€ 82,00

## Menü 5

Wachtelterriner mit Gänseleber  
glasierten Äpfeln und Birnensenf

\*\*\*

Seeteufel Medaillon mit Orangenpfeffer  
Lauch Risotto und Portweinbutter

\*\*\*

Tranche vom Kalbsfilet mit weißer Trüffelsauce  
Kartoffelplätzchen und Marktgemüse

\*\*\*

Blutorangenterriner  
mit Mohnschaum und Pralineneis

\*\*\*

€ 85,00

## 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

\*\*\*

Lebkuchen Parfait mit marinierten Früchten in Glühweinsabayon

\*\*\*

€ 85,00



## Menü 7

Bunte Blattsalate im Walnussdressing  
mit Streifen von der geräucherten 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

\*\*\*

€ 87,00

## 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

\*\*\*

€ 83,00

## 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

\*\*\*

€ 88,00

## Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von roter Bete  
mit Trüffelvinaigrette  
und Feldsalat

\*\*\*

Gnocchi von Süßkartoffeln  
mit gebratenem Gemüse, getrockneten Tomaten  
und Oliven

\*\*\*

Hausgemachte Ricottaknödel  
mit Blattspinat und Kräutersaitlingen  
an Balsamico Schaum

\*\*\*

Creme Brûlée mit Gewürzbirnen  
und Tonkabohneneis

\*\*\*

Pro Person € 65,00

---

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

