

MENÜVORSCHLÄGE



Villa-Restaurant
Bistro Engele
Vinothek

Hartmaiers Villa Watthalden Frühjahr 2023

Menü 1

Zweierlei vom Ikarimi Lachs,
mit Ingwer gebeizt und als Tatar mit Wildkräutersalat

Maispouardenbrust in Rosmarin gebraten
mit feinem Gemüse und Kartoffelgnocchi

Geeiste Schokoladenterrine mit marinierten Früchten

€ 62,00

Menü 2

Vitello Tonnato
mit Rucolasalat und Kapern

Garten- Kressesuppe mit Kräuterravioli

Roastbeef vom Freilandrind mit Sauce Béarnaise
Frühlingsgemüse und Kartoffelplätzchen

Grand Marnier- Parfait mit Erdbeercoulis

€ 69,00

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

€ 71,00



Menü 4

Gebeizter Norweger Gewürzlachs mit Frühlingsalaten
Honig-Dill-Senfsauce 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

€ 89,00

Menü 5

Lauwarmer Salat von Orangenfenchel
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Passionsfrucht

Filet vom Steinbutt
mit Basilikumgnocchi und Tomaten

Kotelette vom Ibericoschwein
mit provenzalischem Gemüse

Halbflüssiges Schokoladentörtchen
mit marinierten Früchten und Tonkabohneneis

€ 89,00

Menü 6

Lauwarmer Spargelsalat
mit gebratenen Riesengarnelen in Kräutervinaigrette

Medaillon vom Seeteufel
mit Spinat Ricottaravioli und Schnittlauchsauce

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

Panna Cotta mit Erdbeercoulis und Rhabarbereis

€ 90,00



Menü 7

Tafelspitzsülze mit marinierter Gänseleber,
bunten Frühlingssalaten und Pommery- Senf-Sauce

Filet vom Loup de mer mit Koriander Mango Salsa
und Ofentomatenraviolis und Frühlingsslauch

Rosa gebratener Kalbsrücken in Morchelsauce
handgeschabte Spätzle und Marktgemüse mit Spargel

Erdbeersalat mit Sauerrahmeis

€ 80.-

Menü 8

Bunte Frühlingssalate 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 Frühlingssalaten

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.

