

MENÜVORSCHLÄGE

Hartmaiers Villa Watthalden
Sommer 2023



Menü 1

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

Iberische Schweinekotelette
mit Marktgemüse und Kartoffelgnocchi in Salbeibutter

Cappuccino Mousse mit Himbeereis und eingelegten Aprikosen

€ 65,00

Menü 2

Sommerliche Blattsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Riesengarnelen

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise
Gartenbohnen und gefüllten Kartoffelravioli

Grand Marnier-Parfait mit Erdbeercoulis

€ 61,00

Menü 3

Vitello Tonato
mit Rucolasalat und Kapern

Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen
sommerlichem Gemüse und Schupfnudeln

Lauwarmer Topfenknödel mit Mohnis und Beerensalat

€ 74,00

Menü 4

Terrine von Steinbutt und Norweger Lachs
mit kleinem Sommersalat und Basilikumcreme

Medaillon vom Seeteufel in Orangenpfeffer und Thymian gebraten
auf Basilikum Risotto

Mignon vom Rinderfilet in Portweinsauce
mit Blattspinat und Kartoffelplätzchen

Joghurtcreme mit Himbeersorbet und Pfirsich Espuma

€ 92,00

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

€ 80,00

Menü 6

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Olivenöl
und Avokadosalat

Filet vom Loup de mer
mit Pfifferlingsrisotto

Crepinette vom Kalbsfilet mit Korbelsauce
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Creme Brûlée mit Pfirsichkompott und Tonkabohneneis

€ 90,00



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

€ 87,00

Menü 8

Mediterrane Gemüseterrine mit Wildkräutersalat
und gebratenen Jakobsmuscheln

Kabeljau Filet mit Koriander-Mangosalsa
Ofentomatenravioli und glasierten Radieschen

Tournedos vom Rinderfilet mit Pfifferlingen
feinem Gemüse und Schupfnudeln

Geeiste Schokoladenterrine mit Früchten der Saison und Mandelsabayon

€ 90,00

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

€ 90,00

UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

Hartmaiers Villa -Festtags -Menü

Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senfsauce
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 € 75,00

Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von Ochsenherztomaten
mit Avokadosalat und gerösteten Pinienkernen

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli
in Salbeibutter

Kartoffelgnocchi mit gebratenen Pfifferlingen
und sommerlichem Gemüse in Olivenöl

Marinierte Früchte
mit Schokoladenmousse und Sauerrahmeis

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.

