

MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden

Winter- Weihnachten 2023

Menü 1

Feldsalat im Kartoffeldressing
Brioche Croutons und Speck

Petersilienwurzelsuppe mit Spinatklößchen

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Rahmwirsing und Kartoffelknödel

Walnußparfait mit Rumtopfrüchten

€ 69,-

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 hausgemachten Spätzle

Crème Brûlée von Tahiti Vanille
mit glasierten Orangenspalten und Sauerrahmeis

€ 90,-

Menü 3

Bunte Wintersalate
mit gebratenen Riesengarnelen in Kräutern und Olivenöl

Jakobsmuscheln vom Grill
mit Blattspinat in Champagnersauce

Carré vom Weidelammrücken
mit grobem Senf und Kräutern überbacken
mit Ratatouille und Rissolé Kartoffeln

Schokoladenmousse mit Birnensalat und Sorbet

€ 90,-



Menü 4

Carpaccio von roter Beete
mit gebackenem Ziegenkäse und Pinienkern Vinaigrette

Essenz vom Tafelspitz
mit Wurzelgemüse und Flädle

Geschmorte Rehkeule in Preiselbeersauce
mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle

Orangen-Grand Manier-Parfait
mit eingelegten Zwetschgen und Vanillestreusel

€ 78,-

Menü 5

Wachtelterrinen mit Gänseleber und Pistazien
glasierten Äpfeln, alter Balsamico

Seeteufelmedaillon mit Orangenpfeffer
Schwarzwurzeln und Portweinbutter

Medaillon vom Kalbsfilet mit Trüffelsauce
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Panna Cotta mit Blutorange mit und Pralineneis

€ 95,-

Menü 6

Terrine vom Tafelspitz mit Gänseleber
und Linsenvinaigrette

Gebratene Riesengarnelen in Jaipur Curry
mit Ingwerrisotto

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit gebratener Gänseleber und Vichy-Karotten

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
mit marinierten Früchten und Sauerrahmeis

€ 96,-

Menü 7

Sülze von Seezunge und Lachs mit Kaviarsauce und Kartoffelrösti

Filet vom Steinbutt mit Limonen-Kapernbutter

Carnarolisotto und Blattspinat

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Morchelsauce

Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit eingelegten Birnen und

Sauerrahmeis

€ 96,-

Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von Rote Bete mit Trüffelvinaigrette
und Feldsalat

Karamellierter Chicorée
mit Birnen und geratenem Ziegenkäse

Hausgemachte Serviettenknödel
mit Rahmspinat und Belper Knolle

Creme Brûlée mit Gewürzananas
und Tonkabohneneis

€ 65,-

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

