

MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden
HERBST 2024

Menü 1

Hausgebeizter Lachs
mit Salatbouquet, Senf-Dillsauce und Kartoffelrösti

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit herbstlichem Gemüse, hausgemachten Spätzle
und Morchelrahmsauce

Panna Cotta von der Thaiti Vanille
mit marinierter Ananas und Himbeersorbet

€ 72,00

Menü 2

Tatar vom Weide Ochsen
mit Superbrot Chips und Salatbouquet

Dorade Royal auf Zitrusfrucht Risotto,
wilden Brokkoli und Hummerschaum

Mousse von der Valrhona Schokolade
mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis

€ 72,00

Menü 3

Terrine vom Steinbutt und Lachs
mit Frankfurter grünen Sauce

Riesengarnelen vom Grill
auf mediterranen Gemüsen und Zitronenschaum

Rinderfilet mit gebratener Gänseleber „Rossini“
mit Kartoffelpüree und Blattspinat

Crème Brûlée mit Rotweibirne und Tonkabohneneis

€ 105,00

Menü 4

Wachtelterriner und Gänseleber
mit Marillensenf und glasierten Apfelspalten

Gebratene Jakobsmuschel
auf Rote Bete Risotto und Meerrettichschaum

Kalbsfilet im Brotmantel
mit Vichy Karotten und Kartoffelgaletten

Orangen – Grand Manier Parfait
mit Kakao Crumble und Orangenfilets

€ 98,00

Menü 5

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Gambas in Kräutern und Olivenöl

Gebratener Steinbutt „Grenobler Art“
mit Risotto und Blattspinat

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing und Spätzle vom Brett

Marinierte Früchte mit Sauerrahmeis

€ 103,00



Menü 6

Tatar vom Thunfisch
mit Avocado und Mango
dazu Ingwer und Wasabi

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäsepraline

Gebratene Riesengarnele „Asia“
mit Glasnudelsalat

Rosa Lammrücken
mit Rosmarinjus, mediterranem Gemüse
und Kartoffelwürfel

Marillenknödel in Nussbutter Bröseln
mit weißen Kaffeeis

€ 109,00

Menü 7 unser vegetarisches Menü

Rote Bete Carpaccio
mit gebackenem Ziegenkäse und Wildkräutersalat

Schaumsuppe vom Hokkaido
mit Kürbiskern Pesto

Hausgemachte Gnocchi
mit Pilzen der Saison und Petersilienschaum

Halbgefrorenes von Orange und Grand Manier
mit Mango

€ 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 einheitliches Menü gewählt werden.

Ihre Familie Hartmaier
und das Villa Watthalden Team
wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.



MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden
HERBST 2024

Menü 1

Hausgebeizter Lachs
mit Salatbouquet, Senf-Dillsauce und Kartoffelrösti

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit herbstlichem Gemüse, hausgemachten Spätzle
und Morchelrahmsauce

Panna Cotta von der Thaiti Vanille
mit marinierter Ananas und Himbeersorbet

€ 72,00

Menü 2

Tatar vom Weide Ochsen
mit Superbrot Chips und Salatbouquet

Dorade Royal auf Zitrusfrucht Risotto,
wilden Brokkoli und Hummerschaum

Mousse von der Valrhona Schokolade
mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis

€ 72,00

Menü 3

Terrine vom Steinbutt und Lachs
mit Frankfurter grünen Sauce

Riesengarnelen vom Grill
auf mediterranen Gemüsen und Zitronenschaum

Rinderfilet mit gebratener Gänseleber „Rossini“
mit Kartoffelpüree und Blattspinat

Crème Brûlée mit Rotweibirne und Tonkabohneneis

€ 105,00

Menü 4

Wachtelterrinen und Gänseleber
mit Marillensenf und glasierten Apfelspalten

Gebratene Jakobsmuschel
auf Rote Bete Risotto und Meerrettichschaum

Kalbsfilet im Brotmantel
mit Vichy Karotten und Kartoffelgaletten

Orangen – Grand Manier Parfait
mit Kakao Crumble und Orangenfilets

€ 98,00

Menü 5

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Gambas in Kräutern und Olivenöl

Gebratener Steinbutt „Grenobler Art“
mit Risotto und Blattspinat

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing und Spätzle vom Brett

Marinierte Früchte mit Sauerrahmeis

€ 103,00



Menü 6

Tatar vom Thunfisch
mit Avocado und Mango
dazu Ingwer und Wasabi

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäsepraline

Gebratene Riesengarnele „Asia“
mit Glasnudelsalat

Rosa Lammrücken
mit Rosmarinjus, mediterranem Gemüse
und Kartoffelwürfel

Marillenknödel in Nussbutter Bröseln
mit weißen Kaffeeis

€ 109,00

Menü 7 unser vegetarisches Menü

Rote Bete Carpaccio
mit gebackenem Ziegenkäse und Wildkräutersalat

Schaumsuppe vom Hokkaido
mit Kürbiskern Pesto

Hausgemachte Gnocchi
mit Pilzen der Saison und Petersilienschaum

Halbgefrorenes von Orange und Grand Manier
mit Mango

€ 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 einheitliches Menü gewählt werden.

Ihre Familie Hartmaier
und das Villa Watthalden Team
wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.



MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden
HERBST 2024

Menü 1

Hausgebeizter Lachs
mit Salatbouquet, Senf-Dillsauce und Kartoffelrösti

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit herbstlichem Gemüse, hausgemachten Spätzle
und Morchelrahmsauce

Panna Cotta von der Thaiti Vanille
mit marinierter Ananas und Himbeersorbet

€ 72,00

Menü 2

Tatar vom Weide Ochsen
mit Superbrot Chips und Salatbouquet

Dorade Royal auf Zitrusfrucht Risotto,
wilden Brokkoli und Hummerschaum

Mousse von der Valrhona Schokolade
mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis

€ 72,00

Menü 3

Terrine vom Steinbutt und Lachs
mit Frankfurter grünen Sauce

Riesengarnelen vom Grill
auf mediterranen Gemüsen und Zitronenschaum

Rinderfilet mit gebratener Gänseleber „Rossini“
mit Kartoffelpüree und Blattspinat

Crème Brûlée mit Rotweibirne und Tonkabohneneis

€ 105,00

Menü 4

Wachtelterriner und Gänseleber
mit Marillensenf und glasierten Apfelspalten

Gebratene Jakobsmuschel
auf Rote Bete Risotto und Meerrettichschaum

Kalbsfilet im Brotmantel
mit Vichy Karotten und Kartoffelgaletten

Orangen – Grand Manier Parfait
mit Kakao Crumble und Orangenfilets

€ 98,00

Menü 5

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Gambas in Kräutern und Olivenöl

Gebratener Steinbutt „Grenobler Art“
mit Risotto und Blattspinat

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing und Spätzle vom Brett

Marinierte Früchte mit Sauerrahmeis

€ 103,00

Menü 6

Tatar vom Thunfisch
mit Avocado und Mango
dazu Ingwer und Wasabi

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäsepraline

Gebratene Riesengarnele „Asia“
mit Glasnudelsalat

Rosa Lammrücken
mit Rosmarinjus, mediterranem Gemüse
und Kartoffelwürfel

Marillenknödel in Nussbutter Bröseln
mit weißen Kaffeeis

€ 109,00

Menü 7 unser vegetarisches Menü

Rote Bete Carpaccio
mit gebackenem Ziegenkäse und Wildkräutersalat

Schaumsuppe vom Hokkaido
mit Kürbiskern Pesto

Hausgemachte Gnocchi
mit Pilzen der Saison und Petersilienschaum

Halbgefrorenes von Orange und Grand Manier
mit Mango

€ 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 einheitliches Menü gewählt werden.

Ihre Familie Hartmaier
und das Villa Watthalden Team
wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

