

MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden Frühjahr 2024

Menü 1

Zweierlei vom Ikarimi Lachs
mit Ingwer gebeizt und als Tatar mit Salatbouquett

Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten
mit feinem Gemüse und Kartoffelgnocchi

Geeiste Schokoladenterrine mit marinierten Früchten

€ 64,00

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

€ 75,00

Menü 3

Bunte Blattsalate
mit Steifen von der gebratenen Barbarie- Entenbrust

Kraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Balsamicosauce
mit jungem Gemüse und Spätzle vom Brett

Rhabarberschaum mit Erdbeersalat und Sauerrahmeis

€ 76,00

Menü 4

Gebeizter Norweger Gewürzlachs mit Frühlingssalaten
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

€ 96,00

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

€ 97,00

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

€ 96,00



Menü 7

Bunte Frühlingsalate
mit gebratenen Riesengarnelen in Kräutern und Olivenöl

Filet vom Loup de mer mit Koriander Mango Salsa
und Ofentomatenravioli und Frühlingslauch

Rosa gebratener Kalbsrückensteak in Morchelsauce
handgeschabte Spätzle und Gemüse mit Spargel

Erdbeersalat mit Sauerrahmeis

€ 97,00

Hartmaiers Villa -Festtags -Arrangement

Frühlingsblattsalate mit
mildem Räucherlachs an Dill-Senfsauce

Kabeljaufilet mit Kräutern gebraten,
getrockneten Tomaten und provenzalischem Gemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis

€ 79,00

Unser vegetarisches Menü

Lauwarmer Spargelsalat

Gebratener Pak Choi mit Ingwer Marinade,
pochiertem Ei und Quinoa

Bärlauch Knödel mit Ratatouille
und Frühlingsgemüse

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis

€ 67,00

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
wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

