

MENÜVORSCHLÄGE

Hartmaiers Villa Watthalden
Sommer



Menü 1

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

Iberische Schweinekotelette
mit Marktgemüse und Kartoffelgnocchi in Salbeibutter

Schokoladen Mousse
mit Himbeereis und eingelegten Aprikosen

€ 69,00

Menü 2

Sommerliche Blattsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Riesengarnelen

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise
Gartenbohnen und Kartoffelplätzchen

Grand- Marnier- Parfait mit Erdbeercoulis

€ 65,50

Menü 3

Vitello Tonato
mit Rucolasalat und Kapern

Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle und Gemüsewürfeln

Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen
sommerlichem Gemüse und Schupfnudeln

Creme Brûlée mit Schokoladeneis und Beerensalat

€ 73,00

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 Rissolé Kartoffeln

Tiramisu mit Erdbeeren und Minze

€ 95,00

Menü 5

Carpaccio vom Angus Rind
mit Parmesan, Olivenöl und Avocadosalat

Filet vom Loup de mer mit Pfifferlingsrisotto

Crepinette vom Kalbsfilet mit Rosmarinjus
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Creme Brûlée mit Pfirsichkompott und Tonkabohneneis

€ 95,00

Menü 6

Mediterrane Gemüseterrine mit Blattsalat
und gebratenen Jakobsmuscheln

Filet vom Arktischen Saibling
mit Koriander Mango Salsa und glasierten Radieschen

Tournedos vom Rinderfilet mit Pfifferlingen
feinem Gemüse und Schupfnudeln

Geeiste Schokoladenterrine mit Früchten der Saison und Mandelsabayon

€ 92,00



Menü 7

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Riesengarnelen in Kräutern und Olivenöl

Gebratener Steinbutt "Grenobler Art"
mit Kapern und Limonen und Blattspinat

Weidelammcarée mit Kräutern und Senf gebraten
Gartenbohnen und Lyoner Kartoffeln

Sommerbeerensalat mit Sauerrahmeis und Minze

€ 93,50

Hartmaiers Villa -Festtags -Menü

Sülze vom Rindertafelspitz
mit Wurzelgemüse und Radieschen Vinaigrette

Kabeljaufilet vom Grill mit Sommerkräutern
auf provenzalischem Gemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken in Morchelsauce
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse
und Sauerrahmeis

Pro Person € 82,00

Unser vegetarisches Menü

Carpaccio von Ochsenherztomaten
mit Avokadosalat und gerösteten Pinienkernen

Hausgemachte Spinat Ricotta Ravioli in Salbeibutter

Kartoffelgnocchis mit gebratenen Pfifferlingen
und sommerlichem Gemüse in Olivenöl

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse

Pro Person € 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

