

MENÜVORSCHLÄGE



Hartmaiers Villa Watthalden
Frühjahr 2011

Menü 1

Mousse von Räucherheilbutt mit Tatar von gebeiztem Gewürz Lachs
an Limonensauerrahm

Gefülltes Kalbspiccata mit Basilikum
jungem Marktgemüse und Carnaroli -risotto

Kaffeecharlotte mit Himbeereis und Mangomark
€ 40.-

Menü 2

Bunte Blattsalate mit Gemüse-Frühlingsrollen
und luftgetrocknetem Albtäler Schinken

Kressesuppe mit Kräuterraviolis

Gebratene Maispouardenbrust in Balsamicosauce
mit feinem Gemüse und Riccotaraviolis

Grand- Marnier- Parfait mit Erdbeercoulis
€ 43.-

Menü 3

Vitello Tonato
mit Ruccolasalat und Kapernäpfel

Kraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

Geschmorte Kalbsbacken in zweierlei Balsamico- Saucen
mit Blattspinat und Petersilienpüree

Lauwarmer Topfenknödel mit Nougateis und Grenadinesabayon
€ 42.-

Menü 4

Gebeizter Norweger Gewürzlachs mit Frühlingsalaten
Honig Dill Senf Sauce und Kartoffelplätzchen

Stangenspargel mit Parmesan überbacken
Kräuterpfannkühle und getrockneten Tomaten

Limonencreme mit Himbeersorbet und Pfirsichsabayon
€ 41.-

Menü 5

Bunte Blattsalate mit Coppa und Bresaula,
feingehobeltem Parmesan und Olivenöl

Dorade royal mit Tomatenpesto und Kräutern
auf geschmortem Gemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce
mit feinem Gemüse und Spätzle vom Brett

Marmoriertes Mousse au chocolate mit saisonalen Früchten
€ 45.-

Menü 6

Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenen Riesengarnelen
in Kräutervinaigrette

Medaillon vom Seeteufel mit gegrillter Riesengarnele
auf Basilikumrisotto

Carré vom Weide- Lammrücken in der Bärlauchkruste
mit Gartenbohnen und Lyoner Kartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeercoulis und Rhabarbereis
€ 51.-

Menü 7

Tafelspitzsülze mit marinierter Gänseleber,
bunten Frühlingsalaten und Pommery- Senf-Sauce

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

Rosa gebratener Kalbsrücken in Morchelsauce
handgeschabte Spätzle und Marktgemüse mit Spargel

Erdbeersalat mit Sauerrahmeis

€ 50.-

Menü 8

In Kräutern und Gewürzen gebeizter schottischer Lachs
mit Zitronengras Espuma und Perlgraupensalat

Kräutercremesuppe mit Safranklößchen

Crepinette vom Kalbsfilet mit weißer Balsamicosauce
Kartoffelgaletten und feinem Marktgemüse

Himbeersorbet mit Pfirsichsabayon und weißer Schokoladentarte

€ 48.-

Menü 9

Terrine von Mittelmeergemüse mit gebratenen Riesengarnelen
im Tomatengelee

Jakobsmuschel vom Grill mit Oktopusrisotto
und grünem Spargel

Roastbeef vom Freilandrind mit Sc Bearnaise
Frühlingsgemüse und Kartoffelplätzchen

Geeiste Schokoladenterrine mit Früchten der Saison und
Mandelsabayon

€ 48.-

UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG

Hartmaiers Villa -Festtags -Arrangement

Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senf-Sauce
und gebackenen Gemüse Frühlingsrollen

Filet von der Dorade Royal mit Kräutern gebraten,
getrockneten Tomaten und provenzalischem Gemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett

Marinierte Früchte der Saison mit Schokoladenmousse
und Sauerrahmeis

Pro Person € 40.-

Dazu die passenden begleitenden Getränke:

Aperitif:

Villa Watthalden Chardonnay Brut
Flaschengärung aus der Sektkellerei Schloss Affaltrach
0,75 l € 25,-

2009er Weißer Burgunder
Kabinett trocken
Weingut Karl Pfaffmann Erben
Walsheim- Pfalz
0,75 l € 21,90

2008er Spätburgunder Q.b.A. trocken
Im Holzfass gereift
Weingut Bercher
Burkheim am Kaiserstuhl, Baden
0,75 l € 25,50

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.

