

DIE ERÖFFNUNG

WINTERSALATE MIT EINGELEGTE BIRNEN

Wälder Ziegenkäse im Speckmantel
Euro 14,00

BLATTSALATE MIT FEIGENSENFDRESSING

geröstete Nüsse & Kerne, Sprossen
Euro 8,50

„VERWALTERS“ OKTOPUSSALAT MEDITERRAN

Tomaten,
Vitamin-Gemüse, Gölles Balsamessig
Euro 15,00

ENTENLEBERTERRINE MIT WACHTELBRUST

exotische
Linsen, Portwein Apfel Püree, Chutney von der Ananas
und Gewürz-Consommé
Euro 21,00

CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT TRÜFFEL CREME-FRAICHE

frischer Trüffel von Bettina Lenz-Lauterach, Parmesan,
Rucola und Brotchips
Euro 19,00

KLASSISCHE TAFELSPITZ-SUPPE MIT SHERRY

Gemüsestreifen
Einlage nach Wahl: Grießknöderl gebacken oder Flädle
Euro 7,00

SCHAUMSUPPE VON KAROTTEN UND ORANGEN

Ingwer, Limette, Kokos, Angel-Thunfisch Bleu gebraten
Euro 10,00

Vorspeise des Tages:

VERWALTERS KALBSRAHM BEUSCHERL

Mit rote Rüben Tascherln

Euro 12,00

auch als Hauptspeise möglich

UNSERE HAUPTGERICHTE

TEIGTASCHERLN GEFÜLLT MIT TOPFEN UND SPINAT
fruchtiges Tomatenragout, toskanische Oliven,
gehobelter Mozzarella, Parmesan
Euro 17,00

GESCHMORTE LAMM STELZE NACH TOSKANISCHER ART
auf jungen Baby Spinat, Rosmarinpolenta, Sellerie Püree
Euro 25,00

BRUST VOM LÄNDLE-HUHN AUS DEM OFEN
Champagner Linsen, Wok Gemüse, Rote Rüben Tascherl,
Karottenpüree
Euro 26,00

FILET VON DER DORADE AUS DEM MITTELMEER
Mediterranes Gemüse mit Oliven und Rollgersten Risotto
mit Ländle Birnen
Euro 29,00

RINDERRÜCKEN / GEREIFT / 280G
Rotweinglace, gebratene Minikartoffeln, Speckbohnen, Selleriepüree
Euro 31,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB AUS DER „GUSSEISERNEN“
Bio Zitrone
Wahlbeilage: Schnittlauch-Kartoffeln, French Fries, Salat
Euro 23,00

UNSER CORDON BLEU AUS DEM OFEN
Kalbsrücken gerollt mit 12 Monate gereiftem Bergkäse und
Burgunder Schinken
Salat und Beilage nach Wahl
Euro 27,00

ROSA KALBSRÜCKEN auf
cremigen Trüffel Nudeln, gebratene Pilze,
Gemüse, gehobelter Perigord Trüffel
Euro 32,00

UNSERE CHAMPAGNER KUTTELN MIT SAFRAN
Metzgerei Mangold in Weiler
Euro 16,00

VERWALTERS MENÜ

KLEINES SCHMANKERL AUS DER KÜCHE

RINDS-CARPACCIO MIT TRÜFFELCREME
Rote Beete, frischer schwarzer Trüffel

oder

MARINIERTE ROTE RÜBEN
Römersalat mit Kartoffel-Dressing, knuspriger Ziegenkäse

KALBSRÜCKEN
Limettenöl, Selleriepüree, Parmesan-Polenta, Gemüse

oder

GEBRATENES FILET VO DER DORADE
Wok-Gemüse, Blumenkohl-Couscous

DAS SÜSSE FINALE
Schokoladen-Soufflé mit Orangen-Trüffel-Kern, Ananas-Melonen-Salat,
Maracuja und cremiges Kokos-Eis

Gerne bieten wir Ihnen zu jedem Gang eine Weinempfehlung an

Menü in 3 Gängen	Euro 49,00
Menü in 4 Gängen mit Pasta und frischem Trüffel	Euro 59,00
Menü in 5 Gängen mit Thunfisch, Gemüse-Kartoffel	Euro 75,00
Menü in 6 Gängen mit Sorbet und Beeren und Perle	Euro 89,00

Das Menü bereiten wir ab 2 Personen in der Zeit von
18 bis 20 Uhr für Sie zu.

Sollten Sie Fragen zu allergenen Zutaten haben, geben Ihnen
unsere Mitarbeiter gerne weitere Auskünfte