

VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 16.08. bis Freitag, 19.08.2022

Thunfisch-Tatar | Avocado | geröstete Pinienkerne
Rucola | eingelegter Rettich | pikante Mayo | Pfirsich

oder

Sommerliche Kaltschale
Buttermilch | Himbeeren | Tomaten | Olivenöl

oder

Marinierter Sommersalat | Tomaten | Gurken
Kräuterdressing | Quinoa | Kerne

Gebratenes Filet vom Kabeljau | Curry-Limettenschaum
asiatisches Gemüse | Basmatireis | Sesam | Sprossen

oder

Tagliata vom Rind | sautierte Zucchini | Rucola
grober Parmesan | Waldpilz-Risotto | Pesto

oder

Penne & Pfifferlinge
Pasta mit cremigen Pfifferlingen und Knoblauch
frischer schwarzer Trüffel | Schnittlauch

Kaffee-Ganage | Tonkabohnen-Eis
knuspriger Schokolade-Biskuit

oder

Vanille Panna Cotta | marinierte Beeren
erfrischendes Himbeersorbet

Menü pro Person

€ 42,50

Weinempfehlung: 2018 Soave Classico
Gini, Venetien
€ 7,60

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

VERWALTER KLASSIKER

VORSPEISEN

Wildgarnele & Wolfsbarsch-Tatar

Tatar von der Wildgarnele & Wolfsbarsch | Gazpacho-Creme
Melone | knuspriges Tramezzini-Brot | Gartenpesto
€ 23,00

Kräftige Tafelspitzsuppe

österreichische Einlagen
€ 9,00

Variation von der Tomate mit Tomaten-Vinaigrette

cremige Burrata aus Apulien | Pinienkerne | Olivenöl
€ 18,00

Sommerlich und erfrischend

Toskanischer Brotsalat | Gemüse | Pfirsich | Portwein
Wassermelone | gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
€ 20,00

Blattsalate | Radieschen | Tomaten

Dressing nach Wahl: Feigensenf | Balsamico | Walnussmarinade
€ 11,50

Melonen-Pfirsich-Kaltschale | Thunfisch-Tatar

fruchtige Kaltschale | pikant | Olivenöl
Thunfischtatar mit Gartengurke | Chili | Limette
€ 22,00

Hausgemachte Zitronengnocchi | gereifter Grana | Pfifferlinge

entweder a la crème oder sautiert mit Olivenöl und Knoblauch
€ 20,00

Sommersalate mit Pfifferlinge

Salatherzen | dünn geschnittener Pancetta | geröstete Nüsse
Topinambur-Chips | geröstete Pfifferlinge | Schnittlauch
€ 19,00

HAUPTSPEISEN

Fisch nach Tagesangebot

Tomaten-Gin-Risotto | glaciertes Marktgemüse
erfrischende Avocadocreme | Sprossen | Pfifferlinge
€ 33,00 bis € 38,00

Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse
€ 29,00

Kalbstafelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren

Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln
€ 29,00

Sommerliche Cannelloni

Cannelloni gefüllt mit Frischkäse & Spinat
Pfifferlinge überbacken | Burrata | Olivenölschaum
€ 28,00

Tomaten-Pasta | Oktopus | Wildgarnele

gebratener Oktopus mit Wildgarnele | Knoblauch | Tomatenragout
Pecorino | knusprige Kapern | Pesto
€ 35,00

Kalbskrone am Knochen gebraten aus dem Ofen

Rosmarin-Kartoffeln | gebratenes Sommergemüse
Sellerie-Püree | Rosmarin-Portwein-Glace | Coleslaw-Salat
25 Minuten Wartezeit
€ 38,00

Entrecôte dry aged 250 g

rosa Entrecôte | Sellerie-Püree
Pommes allumettes | Trüffel | Parmesan | gebratene Sommerpilze
marinierte Salatherzen
€ 41,00