

MENÜ IM SEPTEMBER

zu bestellen bis 20 Uhr

Meininger Saibling

leicht gebeiztes Filet vom Saibling | zweierlei von der Seealge
Buttermilch | eingelegter Blumenkohl | Forellenkaviar | Kräuteröl
€ 26,00

Herbstschaumsuppe

aufgeschlagene Schaumsuppe von Pfifferlingen & Steinpilzen
Tatar vom Kalb, Steinpilzen & Pfifferlingen | schwarzer Trüffel
€ 16,00

Wolfsbarsch | Tomate | Artischocke

cremiger Tomaten-Artischocken-Risotto | frittierte Kapern | Octopus
Safran-Tomatenfond | Fenchelsalat | Basilikum-Pesto
€ 27,00 | € 42,00

Heimischer Reh- & Hirschrücken | rosa gebraten

glacierter Rahm-Wirsing | toskanische Polenta | Romanesco
Preiselbeer-Fond | Selleriecreme | Portwein-Apfel-Püree
€ 42,00

Süßer Abschluss

Schokoladeterrine | Feigen | Zwetschken
weisses Schokolademousse | geröstete Mandeln
erfrischendes Sorbet
€ 15,00

Menü 5 Gänge zu € 112,00

UNSER VEGANES MENÜ

zu bestellen bis 20 Uhr

Toskanischer Panzanella-Salat & veganer Mozzarella

geröstetes Ciabatta | eingelegte Zwiebel | Oliven | Gurken
Frühlingszwiebel | Gemüse | Zitronenöl | Fleischtomaten

vegan € 17,00

mit Thunfisch bleu € 26,00

Schaumsuppe vom Gartengemüse | asiatisch

Schnittlauch | Kreuzkümmel

pikantes Curry | Kimchi gebacken & Salat

Vegan € 12,00

Sardische Pasta | Gemüse

Basilikum-Pesto | frittierte Kapern | Tomatenragoût
Oliven | Gemüse

Vegan € 22,00 | € 26,00

Aubergine & Spinat

Auberginen-Teigtascherln | geschmorte Tomaten

glaciertes Gemüse | cremiger Spinat | Fenchelsalat

Vegan € 28,00

Süß & fruchtig

hausgemachtes Sorbet | Beerenragoût

warmer Schokolade-Auflauf | Fruchtgelee

Vegan € 15,00

Menü 5 Gänge zu € 78,00

ZUM STARTEN

Marinierte Blattsalate

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-, Tomaten-Kräuter- oder Walnussmarinade

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen | gerösteter Sesam

€ 9,80

Tatar vom Rinderfilet | Wachtelei

pikantes Tatar vom Rinderfilet | Wachtelei

Steinpilzcroquette | Parmesan-Steinpilz-Brot | Mayonnaise

€ 25,00

Verwalters Klassiker | Stubenkücken gebacken | Kartoffelsalat

zweierlei vom Stubenkücken gebacken | Brust & Keule | ausgelöst

geräucherter Sauerrahm | Rosmarin | Preiselbeeren | Kartoffelsalat

€ 22,00

Ziegenkäse & Feige

knusprig geblähter Ziegenkäse & frische Feige

Essigzwetschken-Kompott | rote Zwiebel

würziger Kartoffel-Mandel-Baumkuchen

€ 21,00

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln

€ 9,60

Focaccia | Gemüse | gebratener Oktopus

Gartengemüse-Caponata | Tomaten | Oliven | Oregano

lauwarmer Oktopus | Tomaten-Vinaigrette | Knoblauch

€ 25,00

aufgeschlagene Schaumsuppe von Steinpilzen & Pfifferlingen

Pfifferlings-Duxelles | knuspriger Wan Tan | frischer schwarzer Trüffel

€ 15,00

VERWALTERS KLASSIKER

Dialog von Saibling & Lachsforelle aus Meinigen

Saibling & Lachsforelle | gebraten | Tomatenschaum
Rosmarin-Kartoffeln | klassisches Gemüse | Spinat
€ 34,00

Thunfisch Bleu gebraten | Leinenfang

gerösteter Sesam | Fenchelsalat | glaciertes Marktgemüse
cremiger Tomaten-Safran-Risotto | Artischocken
€ 39,00

Verwalters Klassiker

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel | vom Kalbsrücken
Burgunderschinken | Schnifner Bergkäse | Butterschmalz
Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 31,00

Dialog vom Rinderschmorbraten & Kalbsrücken

Rinderschmorfleisch aus dem Ofen | geschmort | mediterrane Gewürze
Kalbsrücken rosa gebraten | Sommergemüse
Tomaten | glacierte Spinat | Sellerie | cremiges Kartoffelpüree
€ 41,00

Bayrischer Kalbstafelspitz

gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce
frischer Kren | Röstkartoffeln | Spinat | gebackenes Ei
€ 32,00

Stubenkücken für 2 Personen im Ganzen aus dem Ofen

Stubenkücken im Ganzen gebraten | weiße toskanische Polenta
Hühnerkeule ausgelöst | gebacken | asiatischer Gurkensalat
Karotten-Zitronengras-Püree
€ 26,00 pro Person

Club Steak | Metzgerei Mangold in Weiler

400 Gramm für 1 Person am Knochen gebraten

Portweinglace | Steinpilzbutter | geräucherte Selleriecreme
gebratene Pilze | frische Kräuter
Gemüsedialog | knusprige French Fries
€ 42,00

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

DESSERT

Bitte bedenken Sie, dass es bei den Desserts zu kurzen Wartezeiten kommen kann

Spanische Churros

gebackener Brandteig

Schokoladefond | Zimt | cremiges Vanilleeis

€ 13,00

Crema Catalana

gebrannte knusprige Creme | brauner Zucker

Orangen-Beeren-Ragoût

cremiges Sorbet

€ 14,00

Barnis Topfenknödel

pikante Rotwein-Birne

Passionsfrucht-Sorbet

€ 14,00

Creemeschnitte mit Schokolade

Vanille-Bisquit | weißes Schokolademousse

Zwetschken-Ragoût | fruchtiges Sorbet

€ 14,00

Käsevariation

Vorarlberger Hart- und Weichkäse

€ 16,00