

# VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 19.09. bis Freitag, 22.09.2023

Tatar vom „Label Rouge“ Lachs  
gerösteter Sesam | asiatischer Gemüsesalat | Wasabi

oder

klare Tafelspitzsuppe | Wurzelgemüse  
Schnittlauchflädle | Muskatblüte

oder

marinierte Blattsalate | Tomaten | Gurken | Croûtons  
Radieschen | Wurzelgemüse

\*\*\*\*

Zweierlei vom Rind  
geschmort & rosa gebraten | Herbstgemüse | Pilzrisotto  
glacierter Spinat | Selleriepüree

oder

Filet von der Meininger Forelle | mini Kartoffeln  
Fenchelsalat | buntes Sommergemüse | Tomatenschaum

oder

cremige Pasta arrabiata  
Parmesan | Schnittlauch | Kräuter | Tomatenragoût  
Burrata | Gartenpesto

\*\*\*\*

Dialog von Topfen & Ananas  
Topfen-Grieß-Kuchen | Ananasragoût  
cremigtes Sorbet

oder

Schokolade & Passionsfrucht  
Brownie | Mandel | Passionsfrucht  
Vanilleeis

Menü pro Person

€ 44,90

**Weineempfehlung:** 2016 Sauvignon Blanc Collio  
Borgo del Tiglio € 12,90

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

# ZUM STARTEN

## **Marinierte Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-, Tomaten-Kräuter- oder Walnussmarinade

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen | gerösteter Sesam

€ 9,80

## **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 | Leberknödeln | Grießnockerln

€ 9,60

## **Foccacia | 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

## **Bayrischer Kalbstafelspitz**

gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce

frischer Kren | Röstkartoffeln | Spinat | gebackenes Ei

€ 32,00

## **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