

# VERWALTERS

## FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 02.04. bis Freitag, 05.04.24

Spargel-Gemüse-Salat | Vinaigrette | Currycreme  
leicht angebeizter Lachs | marinierte Frühlingskräuter

oder

Schaumsuppe vom ersten Spargel  
Schnittlauch | Kräuter Crème fraîche

oder

marinierte Blattsalate | Tomaten | Gurken  
Radieschen | Burrata | geröstetes Ciabatta

\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Bärlauchspätzle | Frühlingsgemüse | knuspriger Spargel

oder

Filet von der Lachsforelle | asiatisch | Chili  
Jasminreis | asiatisches Gemüse | Edamame

oder

cremiger Spargel-Risotto | Erbsen  
Parmesan | Olivenöl | gebackener Spargel

\*\*\*\*

Exotische Erfrischung  
Cheesecake von der Mango | Butterkekse | Papaya  
fruchtiges Sorbet

oder

Frühlingsdessert  
Rhabarber-Ragout | lauwarmes Grießmousse  
cremigtes Sauerrahmeis

Menü pro Person

€ 44,90

**Weinempfehlung:** 2022 Arneis  
Vietti, Piemont, Italien € 9,70

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 | Croûtons

€ 9,80

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln

€ 9,60

## **Klassisches Tatar vom Kalb**

handgehacktes Tatar vom Kalb | pikanter Wasabi

Dialog von Junglauch & Speck | gebackenes Kalbsbries

€ 24,00

## **Frühlingshaftes Soulfood**

geflämmtter Ziegenkäse | Kräuterschafkäse | Honig

Erbsen & Radieschen-Ragout | Vogelbeeren | Schnittlauch

€ 21,00

## **Pasta | Kalbsbäckle | Parmesan**

geschmorte Kalbsbäckle | cremige Pasta | Tomate

Olivenöl | Chili | Parmesan

€ 22,00 € 26,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Erster deutscher Stangenspargel**

braune Butter | Parmesan | Schnittlauchkartoffeln

Parmaschinken oder kleines Entrecote 150 g

€ 35,00

## **Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Butterschmalz**

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 32,00

## **Gerolltes Cordon bleu vom Kalbsrücken**

Bergkäse | Burgunderschinken

gebackene Kartoffeln oder Salat

€ 33,00

## **Klassischer Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse**

schonend gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce

frischer Kren | Röstkartoffeln | Spinat | gebackenes Ei

€ 33,00

## **Filet vom Saibling oder Wolfsbarsch| gebraten | Kräutersalat**

Glaciertes Gemüse | Zitronenöl | cremiger Spargelrisotto

marinierter Frühlingsalat

€ 38,00