

VERWALTERS

FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 23.04. bis Freitag, 26.04.2024

Frühlingshafter asiatischer Glasnudelsalat | Thunfisch bleu
Cherrytomaten | Erbsen | Ingwer | gerösteter Sesam | Spargel

oder

Schaumsuppe vom Stangenspargel | gelber Curry
Pesto | Schnittlauch | Ciabatta

oder

marinierte Blattsalate | Tomaten | Gurken | Spargel
Radieschen | Parmesan | Kräuter

Kalbsrücken im Speckmantel | Salbei | Spargelrisotto
Schmortomate | weißer Portweinschaum | grober Parmesan

oder

Filet von der Dorade | Rosmarinkartoffeln | getrocknete Tomaten
Tomaten-Schnittlauch-Butter | Knoblauch | Gemüsegröstel

oder

Ofenfrische Gemüse-Quiche | Kräuter-Dip
Bärlauchpesto | glaciertes Gemüse | Schnittlauchkartoffeln

Crème Brûlée
Crème Brûlée vom Eierlikör | Papayaragout
erfrischendes Sorbet

oder

Frühlingsdessert
Tarte Tatin vom Rhabarber | weisses Schokolademousse
cremig Vanilleeis

Menü pro Person

€ 44,90

Weinempfehlung: 2022 Brisat de Montsant
Terroir Sense Fronteres € 9,40

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 | Leberknödeln | Grießnockerln

€ 9,60

Klassisches Tatar vom Rind

Ponzu | Wachteleier | eingelegtes Gemüse

Mayo vom schwarzen Knoblauch

€ 24,00

Frühlingshaftes Soulfood

geflämmtter Ziegenkäse | Kräuterschafkäse | Honig

Erbsen & Radieschen-Ragout | Vogelbeeren | Schnittlauch

€ 21,00

Pasta | Spargel | Erbsen

cremige Pasta | weißer Spargel | Frühlingserbsen | Olivenöl

Parmesan | knuspriger Spargel | schwarzer Trüffel

€ 22,00 | € 26,00

VERWALTERS KLASSIKER

Erster deutscher Stangenspargel I Schnittlauchbutter

Parmesan I Schnittlauchkartoffeln

€ 35,00 mit Parmaschinken

€ 39,00 mit Mailänder Schnitzerl

€ 49,00 mit rosa gebratenem Rinderfilet 200 g

Wiener Schnitzel vom Milchkalb I Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 32,00

Gerolltes Cordon bleu vom Kalbsrücken

Bergkäse I Burgunderschinken

gebackene Kartoffeln oder Salat

€ 33,00

Klassischer Kalbstafelspitz I Wurzelgemüse

schonend gekochter Kalbstafelspitz I Apfelkren I Schnittlauchsauce

frischer Kren I Röstkartoffeln I Spinat I gebackenes Ei

€ 33,00

Filet vom Wolfsbarsch I roh marinierter Spargel-Kräutersalat

Zitronen-Limettenschaum I cremiger Zitronen-Erbсен-Risotto

gebratener Wolfsbarsch I Frühlingsgemüse I Kräutersalat

€ 41,00