

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 08.09. bis Freitag, den 11.09.2020

Vorspeisen

Waldorfsalat mit karamellisierten Äpfeln
geräucherte Entenbrust und Sauce Cumberland

oder

marinierte Herbstsalate mit Balsamico, Kürbiskernöl
gebratener Muskat-Kürbis, Kerne

oder

Tafelspitzsuppe mit Gartengemüse
Schnittlauch und Flädle

Hauptspeisen

Entrecôte vom Kalbsrücken mit glacierten Herbstpilzen
Erbsencreme und cremige Parmesan-Polenta

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit frischen Muscheln
Gemüse-Tomaten-Fond, Schnittlauch-Kartoffeln

oder

überbackene Gemüse-Tarte mit glaciertem Spinat
Karotten-Ingwer-Püree und Kartoffeln

Dessert

Weißes Schokolade-Mousse mit Rum-Rosinen
cremiges Schokolade-Eis

oder

Joghurt-Limetten-Mousse mit marinierten
Herbstbeeren

Menü in 3 Gängen: € 31,50

Weineempfehlung 2017/2018/2019 Riesling Vulkangestein
Schäfer-Fröhlich, Deutschland
Glasweise € 6,70

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

DIE ERÖFFNUNG

Verwalter's Klassiker

Maki und Sushi mit Ingwer und Soja, Sashimi vom Saibling
Wakame, Thunfisch mit Sesam und Ponzu, Kraut, knusprige Garnele
€ 20,00

„Entenleber mit Kracher Beerenauslese“

gebratene Entenleber mit Beerenauslese-Sauce
eingelegte Zwetschken, frittierte Artischocke, Grappa-Risotto
€ 19,00

Knackiger Blattsalat

mit Feigensenf- oder Balsamico- oder Walnussdressing
Strauchtomaten und Gurken, frische Radieschen
€ 8,50

Garten-Kürbis allerlei

Variation vom Garten-Kürbis
knusprig gebackene Wildfang-Garnelen
€ 15,00

Thunfisch und Senf-Eis

Wildfang-Thunfisch mit asiatischer Marinade
cremiges Senf-Eis, fruchtige Erbse, marinierte Himbeeren
€ 18,00

Legierte Steinpilzsuppe

Steinpilz-Cappuccino mit gebratenen Steinpilzen
marinierte Rote Rüben, Ziegenkäse, Wachtelei
€ 10,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: gebackene Grießknöderln oder Flädle
€ 8,00

KLASSISCH & MODERN

Klassischer Kalbstafelspitz

gekochter Kalbstafelspitz mit zweierlei Spinat, Wurzelgemüse
Blumenkohl, frischer Kren, Schnittlauchfond
€ 26,00

Wiener Schnitzerl vom heimischen Kalb

mit Blattsalat oder „Heurige“ Kartoffeln
€ 26,00

Rinderfilet aus Vorarlberg mit Chimichurri-Sauce

rosa Filet vom Rind mit Ricotta-Senf-Kruste, Erbsenpüree
gebratene Pilze, überbackene Kartoffeln, wilder Broccoli
€ 38,00

Zweierlei vom Bauern-Henderl

Sous vide gegarte Keule mit Honig und Püree
geschmortes Gemüse, Hühnerbrust gebraten
Chorizo und Fenchel, Pasta, Oliven
€ 29,00

Filet vom Wolfsbarsch mit Muscheln

Sud vom Gartengemüse, Miesmuscheln, Pak Choi
Champagner-Risotto, frittierte Kartoffel-Spaghetti
€ 32,00

Seezunge in Ganzen aus dem Ofen mit wilden Kräutern

Blattspinat, glaciertes Gemüse, Bratkartoffeln
Tomaten-Butter, Wermutschaum
€ 35,00

Steinpilz-Knöderln

Knöderln auf Steinpilz-Tomaten-Sauté
Salbeibutter, Pak Choi
€ 18,00

Mediterran & vegetarisch

hausgemachte Pasta mit Safran, Garten-Minze
mit geschmortem Gemüse und Burrata **oder**
mit frischen Muscheln
€ 18,00

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

ETWAS SÜSSES

„Verwalters Affogato Italiano“

zwei Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso
Kaffee-Likör
€ 8,00

Kombination aus Basilikum und Mandel

Mandelbiskuit, Basilikumsorbet, eingelegte Zwetschke
€ 10,00

Piña Colada

karamellierte Ananas, Kokos-Limetten-Sorbet
€ 9,00

Der Klassiker – Wartezeit 20 Minuten

Schokoladauflauf mit flüssigem Kern
marinierte frische Beeren, cremiges Sauerrahm-Joghurt-Eis
€ 11,00

Schokolade mit Passionsfrucht

Passionsfruchtcreme, Schokoladenmousse
salziger Schokoladencrumble, Tapioka
€ 10,00

Zitronen-Sorbet mit Prosecco

frische Beeren, Minze
€ 6,00

Kleine Käsevariation

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf
€ 14,00