

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 15.09. bis Freitag, den 18.09.2020

Vorspeisen

Tatar und Sashimi vom Saibling mit Asia-Sauce
Avocado-Creme, eingelegter Ingwer, Gurke süß-sauer

oder

marinierte Herbstsalate mit gerösteten Nüssen
lauwarme Herbstpilze, Schnittlauch

oder

Schaumsuppe vom Gartengemüse mit Mandeln
Tomaten und Olivenöl

Hauptspeise

Entrecôte vom Rinderrücken mit glaciertem grünen Spargel
Karotten-Ingwer-Creme, Rosmarin-Kartoffeln

oder

Lachsfilet auf Niedertemperatur, Tomatenfond
cremiger Spinat, Artischocken, Couscous

oder

hausgemachte Gnocchi mit gebratenen Waldpilzen und Gemüse
Pesto, Parmesanschaum

Dessert

Tarte mit Herbstfrüchten frisch aus dem Ofen
Zimtcreme, Vanille-Eis

oder

Kürbis-Parfait mit Krokant und Kürbiskernöl
marinierter Beerensalat

Menü in 3 Gängen: € 31,50

Weinempfehlung 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 mit 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 serviert in zwei Gängen

sous vide gegart, gratiniert mit Honig und marokkanischen Gewürzen
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 im Ganzen am Tisch filetiert

Blattspinat, glaciertes Gemüse, Bratkartoffeln
Tomaten-Butter, Wermutschaum

€ 33,00

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

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