

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 13.10. bis Freitag, den 16.10.2020

Vorspeisen

zweierlei von der roten Rübe mit Wasabi-Schaum
Saibling mariniert mit Schnittlauch und Yuzu, Rettich

oder

marinierte Herbstsalate mit gemischten Pilzen
cremige Burrata

oder

Sellerie-Schaumsuppe mit gerösteten Nüssen
gebratene Artischocke

Hauptspeise

rosa gebratener Lammrücken mit Selleriecreme
gebackene Grießknödeln, Speckbohnen

oder

Filet vom Heilbutt mit rotem Curry-Schaum
Herbstgemüse, Gnocchi, Kürbis süß-sauer

oder

Gemüse-Tarte mit glaciertem Herbstgemüse
frischer Spinat und Kartoffeln, Dip

Dessert

Schokoladekuchen mit Honig-Zimt-Mousse
cremigtes Eis

oder

Parfait vom Bratapfel mit Apfelkompott
fruchtiges Sorbet

Menü in 3 Gängen: € 31,50

Weinempfehlung 2019 Riesling Tonschiefer Dönnhof
Deutschland

€ 6,40

DIE ERÖFFNUNG

Verwalter's Klassiker

Maki und Sushi mit Ingwer und Soja, Sashimi vom Saibling
Wakame, Thunfisch mit Sesam und Ponzu, Kraut, knusprige Garnele
€ 19,00

„Entenleber auf drei verschiedene Arten

gebratene Entenleber, Madeira Portwein-Gelee
gebrannte Schwarzwurzel Crème-brûlée, eingelegte Zwetschken
Entenleber-Terrine, Entenleber-Mousse
€ 22,00

Knackiger Blattsalat

mit Feigensenf- oder Balsamico- oder Walnussdressing
Strauchtomaten und Kerne, eingelegter Muskatkürbis
€ 8,50

Rote Rübe allerlei

Variation von der Roten Rübe, geschmort, mariniert, Püree
Gelee, heimischer Saibling herbstlich gebeizt
€ 15,00

Label Rouge-Lachs mit Wasabi-Luft

Sashimi vom Lachs auf weißem Rettich, Miso-Dressing
gerösteter Sesam, Erbsen-Püree, Melone
€ 18,00

Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer

Kürbis-Cappuccino mit gebratenem Kürbis, Kokos-Schaum
mariniertes Kürbis-Carpaccio mit Ziegenkäse
€ 10,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: gebackene Grießknödeln 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 in der Gewürzkruste

rosa Filet vom Rind mit Ricotta-Senf-Kruste, Parmesan-Polenta
Artischocken-Creme, gebratene Schwarzwurzeln, knuspriger Sellerie
€ 38,00

Zweierlei vom Reh

Rehragout rosa „Verwalter Style“ mit Servietten-Knöderl, Rotkraut
Nüsschen mit Sellerie-Variation und Gnocchi, Brombeeren
€ 34,00

Filet vom Wolfsbarsch mit Oktopus und Petersilien-Öl

Erbsenpüree mit brauner Butter und Minze
Zitronen-Kapern-Risotto, Tomaten-Jungzwiebel-Chutney
€ 32,00

Saiblingsfilet aus Dornbirn

Selleriepüree, glasierter lauwarmer Chicorée
Orangenschaum, wilder Broccoli, Schwarzbrot
€ 29,00

Herbstliche Gnocchi

hausgemachte Rote Rüben-Gnocchi, geschmorte Rote Rüben
gereifter Parmesan, 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

Schokoladeauflauf 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