

VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 20.07. bis Freitag, 23.07.2021

Thunfisch Angelfang
mariniertes Thunfisch Carpaccio | Sesam-Vinaigrette
zweierlei vom Pfirsich

oder

Buttermilch-Kaltschale | Minze | Beeren

oder

Couscous | Pesto | geschmorter Blumenkohl
Essig-Himbeeren | Ochsentomaten

rosa Rinds-Entrecôte | Pastinake | Rucolapesto
grüner Spargel | überbackene Kartoffeln

oder

Seeteufel | Kohlrabisalat | Schnittlauch
cremiges Kapernrisotto mit Zitrone

oder

hausgemachte Pasta | Tomatenragout | Knoblauch
Parmesan | Paprika | Burrata | Pesto

Lavendel Crème Brûlée | Himbeere | hausgemachtes Sorbet

oder

Griechisches Joghurt | Heidelbeere | Honigeis

Menü pro Person

€ 37,90

Weinempfehlung: 2018 Sauvignon Blanc
Alois Lageder, Italien
€ 7,00

VERWALTER KLASSIKER

Vorspeisen

Kräftige Tafelspitzsuppe | österreichische Einlagen
€ 8,00

Oktopus | Melone | Olivenstaub | Aubergine | Erbsen
€ 19,00

Verwalters Blattsalate
Vetterhof Lustenau oder Winder Dornbirn
Feigensenf | Balsamico | Walnussmarinade
€ 10,00

Rindertatar | Paprikacreme | Parmesan
knuspriges gebackenes Ei | wilder Broccoli
€ 19,00

Burrata | schwarze Tomaten | Olivenöl
Balsamico | Tramezzini | Pesto
€ 15,00

Hauptspeisen

Fisch nach Tagesangebot
Safranrisotto | grüner Spargel | Weißweinschaum | Pfifferlinge
€ 28,00 bis € 32,00

Filetspitzen | Apfel | geschmorte Zwiebeln | Topfenspätzle
Calvados | Marktgemüse mit Blumenkohl | Senfschaum | Pilze
€ 29,00

Wiener Schnitzel vom Kalb | Butterschmalz | Zitrone
Schnittlauchkartoffeln oder Blattsalate | Preiselbeeren
€ 27,00

hausgemachte Pasta | frische Pfifferlinge von Lenz Lauterach
Burrata | Olivenöl | Parmesan | schwarzer Trüffel
€ 23,00

Simmentaler Rinderfilet | gebratene Pfifferlinge
Sellerie-Püree | cremige Trüffel-Gnocchi | wilder Broccoli
€ 39,00