

Menüvorschläge Villa Blanka 2018/2019

Die Speisen können beliebig getauscht werden.

Menü I

Frischkäsetörtchen mit Räucherlachs
und saisonalem Wildkräutersalat

Rosa gebratene Kalbshuft an Sherrysauce
Frühlingsgemüse, Macairekartoffeln

Lavendel Panna Cotta mit Himbeeren
EUR 37

Menü II

Serranoschinken mit Cantaloup Melone
Rucolasalat und gerösteten Pinienkernen

Rindskraftsuppe mit Kräuterfrittaten
oder Grießnockerl und Gemüsestreifen

Gebratene Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsauce
Thymianpolenta und jungen Karotten

Topfenmousse mit Erdbeeren
EUR 41

Menü III

Rote Paprikasuppe mit Zitronengras und Ingwer

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Schalottenjus
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Pina Colada Parfait mit Melonencocktail
EUR 42

Menü IV

Räucherforellentartar auf Rohnencarpaccio
und Krenschäum

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

Schweinefilet mit Whisky-Pfeffersauce
auf Pilzrisotto und galsiertem Kürbis

Haselnusscreme mit Heidelbeeren

EUR 44

Menü V

Riesengarnele mit frischen Kräutern gebraten
auf Zucchinispaghetti

Karotten-Orangencremesuppe

Medaillons vom rosa gebratenen Rinderfilet an Rotweinjus
knackiges Grillgemüse, Petersilienrisotto

Schokobrownie mit Topfen-Zitroneneis und Erdbeeren

EUR 52

Gerne halten wir eine vegetarische Alternative bereit.

Falls Sie ein Wahlmenü mit Fisch wünschen, bieten wir Ihnen gerne folgende Gerichte an:
Aufpreis bei einem Wahlmenü EUR 3,00 pro Person

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling an Veltlinersauce
auf rote Rüben Risotto

Wolfsbarschfilet mit Zucchinirosti
und Peperonata

Lachsforellenfilet vom Grill an Paprikapolenta
und Petersilienpesto