



# AVANT | GARTHE

ARTISAN | WEINRESTAURANT

AvantGarthe Menüauswahl für Ihre Feste & Feiern  
oder einfach als Gruppe

ab 8 Personen



# AVANT | GARTHE

ARTISAN | WEINRESTAURANT

## Menü AvantGarthe I

### Vorspeise:

Spargel mit Bacon Chip an kleinem Salatbouquet mit Bulgur, Tomaten und Qrou-  
tons

### Zwischengang:

Hausgemachte Bärlauchravioli in Beurre Blanc geschwenkt mit Parmesan und  
Weißweinschaum

### Hauptgang zur Wahl:

Französische Kalbshüfte „Sous Vide“ mit glasiertem Spargel, Butterkartoffeln und  
Sauce Dijonnaise

*oder*

Dorade und Gemüse vom Grill mit hausgemachten Pommes und Sauce

### Dessert:

Vanille Panna Cotta mit Früchten der Saison

4 Gänge Menü fünfundvierzigeuro pro Person

3 Gänge Menü ohne Pasta neununddreissigeuro pro Person



# AVANT | GARTHE

ARTISAN | WEINRESTAURANT

## Menü AvantGarthe II

### **Vorspeise:**

Super Salad der Saison mit Balsamicodressing, Kürbiskernen, Chiasamen, Leinsamen, Trauben

### **Zwischengang:**

Suppe der Woche mit Weißweinschaum

### Hauptgang zur Wahl:

Schnitzel vom Kalb mit niederbayrischem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

**oder**

Schwertfisch und Gemüse vom Grill mit Basmatireis und Zitronensauce

### **Dessert:**

Vanille Panna Cotta mit Früchten der Saison

4 Gänge Menü fünfundvierzigeuro pro Person

3 Gänge Menü ohne Suppe neununddreissigeuro pro Person



# AVANT | GARTHE

ARTISAN | WEINRESTAURANT

## Menü AvantGarthe III

### Vorspeise:

Glasierter Kabeljau an Rote Beete-Meerrettich Crostini mit Limetten Butter

### Zwischengang:

Spargelcremesuppe mirt sautiertem Stangensellerie

### Hauptgang zur Wahl:

Tranche von unserem Dry Aged Ribeye an Karotte mit überbackenem Blumenkohl und Schalottenbutter

**oder**

Thunfisch auf Kartoffel vom Grill mit Antipastitürmchen und süßer Soja

### Dessert:

Schoko Mouse Törtchen, Himbeergranite und Früchte der Saison

4 Gänge Menü neunundsechzigeuro pro Person

3 Gänge Menü ohne Suppe zweiundsechzigeuro pro Person