

Osterkarte

Vorspeisen & Suppen

Tranchen vom gebeizten Fjordlachs an Spargel- Terrine
Limonenvinaigrette & Wildkräutersalat € 17

Knackiger Salat der Saison mit karamellisierten Apfelspalten
Pinienkernen & Granatapfelvinaigrette (vegan) € 14

Mariniertes Roastbeef, Vogerlsalat
karamellierte Cherrytomaten & Bärlauchöl € 17

Kerbel- Sellerie- Cremesuppe & Parmesanchips (vegi) € 8

Bärlauch- Schaumsuppe mit Garnelenravioli € 10

Hauptspeisen

Mit Alpschinken & Kräutern gefülltes Ländlekalbsröllchen
an Duett vom Spargel & Kartoffelgratin im Glas € 30

Vorarlberger geschmorte Lammstelze an Minzsauce
glasiertes Frühlingsgemüse und Grüne Bohnen Püree € 28

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln € 26

Kalbs-Tafelspitz mit gerösteten Kartoffeln
Cremespinat, Schnittlauchsauce & Apfeln € 26

Gebratenes Heilbuttfilet
mit Bärlauchrisotto an sautiertem Minirandig € 28

Weißer und Grüner Spargel mit heurigen Kartoffeln
Sauce Hollandaise & brauner Butter (vegi) € 23
(auf Wunsch frisch mit der Berkel geschnittener Rohschinken) € 10

Dessert

Limetten- Tiramisu mit Passionsfruchtglace € 10

Dessertvariation
Cassis- Joghurt Terrine, Zitronen- & Toblerone Mousse € 14



Montfort
das Hotel ****

