

Advent in Italien

Antipasti – Vorspeisen

Carne cruda

Tatar vom Rinderfilet, klassisch mariniert, serviert an Baby-Leaf
Salatbeet und Knoblauch-Rosmarin-Crostini

13,90

Insalata autunnale

Gebatener Ziegenfrischkäse auf Baby-Leaf Salat mit Bratapfelstücken
und Walnusskrokant, mariniert mit Apfel-Senfdressing

9,90

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl,
gehobeltem Parmesan und Rucola

13,90

Carpaccio di cervo

Carpaccio vom Hirsch, mariniert mit Haselnussöl und
Parmesanspänen an Baby-Leaf Salatbeet mit Preiselbeerdressing

13,90

Antipasti – Vorspeisen

caldo

Zuppa di marone

Maronenschaumsuppe und Grissini mit Wildschweinrohschinken
7,90

Zuppa di pesce

Herbstliche Fischsuppe aus grätenfreien Fischfilets, Wildgarnele,
Jakobs- und Miesmuscheln, schonend pochiert im Weißwein-
Tomaten-Kräutersud
13,90

Burrata

Cremig gefüllter Mozzarella auf Knoblauch-Rosmarin-Crostini mit
warmem Feigen-Tomatensalat, Jungzwiebeln und Basilikum
12,90

Gamberi grigliati

Flusskrebse (ohne Schale) in Knoblauchbutter gebraten
12,90

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen knuspriges Ciabatta.
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60

Secondi piatti – Hauptgerichte

Pasticcio dell' autunno

Herbstliches Pastagericht aus dem Ofen mit Maroni, Kürbis, Ricotta und Tomaten, mit Bel Paese überbacken (vegetarisch)

16,90

Cozze della casa

Frische Miesmuscheln mit unserer beliebten Dipsauce aus Weißwein, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern

17,90

Vorspeise 13,90

Pesce al forno

Fischfilet nach Marktangebot auf Tomatenragout mit Zitronen – Kräuterkruste im Ofen gebacken, dazu ein gemischter Salat

20,90

Piatto di pesce alla livornese

Verschiedene Fischfilets und Wildgarnelen vom Grill, Jakobs- und Miesmuscheln mit in Weißwein geschmorten Cherry - Rispentomaten

27,90

Zu den Fischgerichten servieren wir typische Brotsorten.

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60

Secondi piatti – Hauptgerichte

Medaglioni di cervo

Heimische Hirschrückenmedaillons an Preiselbeer-Rotwein-Wildfond
auf Maronen-Apfelrisotto

29,90

Pappardelle al ragù di cinghiale

Toskanische Pastaspezialität, breite Bandnudeln mit Ragout vom
heimischen Wildschwein, Steinpilzen und Tomaten, anregend
gewürzt und mit Sangiovese gekocht

17,90

Vorspeise 13,90

Bistecca al tartufo

160 Gramm Rinderfiletsteak mit Trüffelbutter und hausgemachtem
fermentiertem Pfeffer auf mediterranem Grillgemüse, vollendet mit
Rucola und Parmesanspänen

27,90

Tagliata

Tranchiertes Filetsteak (200g) auf Rucola, mariniert mit
Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano, dazu
knuspriges Ciabatta

27,90

Bistecca alla fiorentina

Rückensteak vom Rind, 300g gewürzt mit Rauchsatz,
hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit
Knoblauchbrot und gemischtem Salat

32,90

Dessert

Zimteis

mit Eierlikörschaum und Baumkuchen-Crumbs
7,60

Dessertvariation „Bananensplit“

Banane, Bananeneis, Vanille – Cremé bruléé,
Schokoladenmousse und Mandelkrokant
8,70

Bomb surprise

Schokolade/ Marone/ Bratapfel/ Mandarine/ Eierlikör/
Biskuit. Lassen Sie sich überraschen
8,50

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Bratäpfel
7,90

Maronenspaghetti

auf Zimteis und warmen Weichseln
7,90

Nikolaus´finest

Lebkuchen-Panna cotta mit Mandarinenmark, Maroneneis
im ErdnussKrokantmantel und hausgemachten Glühwein
8,70

Dessert

Sorbetto

aus frischen Früchten der Saison

3,90

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt

4,90

Café gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,90

Irish coffee

2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker und

Obershaube

4,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.