

Silvester 2025/2026

- 4 Gang Hauptgang Fleisch 60,50€ V,S,HG,D3
6 Gang Hauptgang Fleisch 70,50€ V,S,P,S,HG,D
4 Gang Hauptgang Fisch/Pasta 58,50€
6 Gang Hauptgang Fisch/Pasta 68,50€

Aperitif

| | |
|--|------------------------|
| Champagner Grand Cru brut Gaspard-Crépaux blanc de blanc | 75cl 70,00€ |
| | 37,5cl 38,00€ |
| Cremant de Loire AOC BOUVET | 10cl 9,50€ 75cl 50,00€ |
| Prosecco Ponte della casa extra dry | 10cl 5,50€ 75cl 29,50€ |

Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Ziegenkäse, Walnuss, Honig und Brotchip | 15,50€ |
| Getrübelftes Carpaccio vom Jungbullen mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan | 16,50€ |

Suppe

| | |
|--|-------|
| Kartoffelsuppe mit frischem Trüffel und gebratener Jakobsmuschel | 8,50€ |
|--|-------|

Hauptgänge

| | |
|--|--------|
| Gnocchi mit Ziegenkäse-Trüffel-Füllung an Rucola-Walnuss-Salat | 18,50€ |
| Kross gebratenes Zanderfilet auf Tandooririsotto mit Erbsen und Riesengarnele | 30,50€ |
| „Surf´ n Turf“ Rinderfilet mit einer Riesengarnele vom Grill an Kartoffel-Pastinakenpüree mit gehobeltem Trüffel und Rote Bete | 35,50€ |

Pizza

| | |
|---|--------|
| Pizza „Buon anno“ mit Mozzarella, Carpaccio vom Weiderind, Rucola, Feigen, Parmesan, getrübelft | 20,50€ |
| Pizza „Burrata“ mit Tomate, Kirschtomaten, Basilikum, Pesto und frischem Trüffel | 18,50€ |

Dessert

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Tartufo mit Ananas und Beerenragout | 8,50€ |
| Tiramisu 2026 | 8,50€ |

Weinempfehlung

| | |
|--|--------------|
| 2023 LuganoDOC Campagnola | 75 cl 38,50€ |
| Leichter Lugana, ohne Säure mit Birnen und Fruchtaromen, frisch und fein | |

2020 Primitivo UNO di Manduria

Geschmeidiger Rotwein mit einem angenehmen, intensiven Duft. Vollmundig, samtig und weich mit Anklängen von roten Früchten. 75 cl 48,50€

Ein Frohes und Gesundes Jahr 2026 wünscht das Team von Trattoria ZOE

www.trattoriaZOE.de

trattoria.zoe@gmail.com

030 658 38 130