

MENÜVORSCHLÄGE

OKTOBER- JANUAR SPEISEN FÜR GESELLSCHAFTEN AB 15 PERSONEN

VORSPEISEN

- Hokkaido Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Hausgemachte klare Fischsuppe mit Gemüse und Edelfischeinlage
- Feldsalat mit knusprig gebratenem Speck und Buttercroutons
- Feldsalat mit Granatapfelkernen, Buttercroutons und überbackenem Ziegenkäse
- Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Rettich, Zitrone, Olivenöl und Fetakäse an Schokoladen- Balsamico Dressing
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Sellerie Püree und Paprikacreme
- Hausgemachtes Beefsteak Tatar mit frischen Kräutern, Eigelb, Chillipaste, Olivenöl, Senf, Schalotten, Cornichons, Silberzwiebeln, Kapern und kleinem Salatbouquet

HAUPTGANG

- Hausgemachtes Hirschragout aus eigener Jagd mit Apfelrotkraut, gratiniertem Apfel, glacierten Maronen und gebratenen Butterspätzle
- Zartes Rinderfilet an Pfefferrahmsoße mit glaciertem Wurzelgemüse und Lyoneser Bratkartoffeln
- Winterkabeljau (Skreifilet) auf Erbsenpüree an Zitronen- Dillsoße und Butterspaghetti
- Loup de Mer (Wolfsbarschfilet) an Thymian, Olivenöl auf der Haut gebraten dazu Ofengemüse, Zitrone und Tomatenrisotto
- Hausgemachtes Ossobuco (Kalbshachse mit Hohlknochen) auf Selleriepüree und glacierte Möhren
- Risotto alla Milanese - Safranrisotto mit Schalotten, Butter-, Weißweinsoße, Parmesan Parmigiano Reggiano, Crème fraîche und glacierte Tomaten
- Tagliatelle tartufo in Parmesansoße an Trüffelschaum und am Tisch gehobeltem schwarzen Trüffel aus Italien

DESSERT

- Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Eierlikör und Früchten
- Hausgemachtes Weihnachtstiramisu mit Apfelzimt Schicht
- Hausgemachtes Topfenmousse mit Früchtespiegel
- Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

PASTA

Rigatoni alla Pesto	14,90
Cremiges hausgemachtes Basilikum Pesto, Parmesan gehobelt	
Spaghetti Bolognese	15,50
hausgemachte Bolognese vom Rind	
Rigatoni alla Nonna	15,90
hausgemachte Bolognese vom Rind, Sahne, Parmesan gehobelt	
Rigatoni alla Vodka (scharf)	15,90
hausgemachte Napolisoße, Chillipaste, Peperoni, Vodka, Parmesan gehobelt	
Spaghetti all'Amatriciana	16,90
Guanciale Schweinebacke, rote Zwiebel, Weißwein, Tomatensoße, Parmesan gehobelt	
Spaghetti Carbonara (auch Original ohne Sahne möglich)	17,40
Guanciale Schweinebacke, Pecorino, Ei, Parmesan gehobelt, (Sahne)	
Spaghetti Gamberi (auch Vegetarisch mit Burrata Bufala möglich)	19,90
Tomaten-, Weißweinsoße, Paprika, Oliven, Tomaten, Kapern Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Gambas	
Risotto alla Milanese	23,60
Schalotten, Safran, Butter-, Weißweinsoße, Parmesan gehobelt, Crème fraîche, Kresse	
Tagliatelle tartufo	29,00
Tagliatelle in Parmesansoße an Trüffelschaum und am Tisch gehobeltem schwarzen Trüffel aus Italien	