

Silvestermenü

2016/2017

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel
mit rosa Krevetten an Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette



Fagottini (Nudelsäckchen) gefüllt mit Birnen
und Schafskäse an Butter-Walnusskerne



Rinderfilet mit Steinpilzen, Gemüsecaponata
und Rosmarinkartoffeln

oder

Steinbuttfilets leicht gebraten „alla Livornese“
mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern-Kräutersauce
an Mangoldgemüse und Butterkartoffeln



In Rotwein gekochte Pflaumen mit Zimteis

Menü pro Person 49,90 Euro

Silvester Speisekarte

ANTIPASTI

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit rosa Krevetten an Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette	€ 15,00
Gebratene Garnelenschwänze mit Kräutern, Knoblauch, Chilli auf Wildkäutersalat Bouquet	€ 15,00
Auberginentürmchen gratiniert an Tomaten-Basilikum	€ 10,00
Vitello Tonnato	€ 12,00
Bresaola mit getrüffeltem Ziegenkäsemousse	€ 13,00

SUPPE

Linsensuppe	€ 5,50
Linsensuppe mit Salsiccia (ital. Wildfenchelwurst)	€ 7,50
Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kürbiskerne	€ 5,50

PASTA

Taschennudeln mit Birne und Schafskäse gefüllt an Butter-Walnusskernen	€ 14,00
Linguine mit Hummer	€ 19,50
Paccheri mit Wildragout	€ 14,50

HAUPTGERICHTE

Steinbuttfilet, leicht gebraten	€ 24,00
Rinderfilet mit Steinpilzkruste	€ 24,00
Lammkarré mit Rosmarin und Knoblauch	€ 24,00
Perlhuhnbrust an Weintraubensauce	€ 17,50

(Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen passende Beilagen der Saison)

DESSERTS

Crema Veneziana	€ 6,50
Zuppa Inglese	€ 6,50
Im Rotwein gekochte Pflaumen mit Zimteis	€ 6,50