

Silvesterabend

*Grande Cuvee (Schaumwein Empfang)
Austern und Thunfischtatar*

•

*Karamellisierte Apfelscheiben und Walnüsse auf knusprigem Toast
mit würzigen Gorgonzola*

*Herzhafte Ziegenkäse-Windbeutel mit Parmaschinken auf Feigen
Carpaccio*

Feine Kalbsterrine mit Senfsauce

Kikok Hähnchenrouladen mit kandierten Cranberrys

•

Süßkartoffelcremesuppe mit Speck Würfel

•

*Nudeln aus dem Grana Padano Leib mit schwarzem Trüffel
(Showcooking)*

•

*gegrillter Thunfischsteak in Sesamkruste mit Pastinaken-Püree
und Limettensauce*

•

Sgroppino-Zitronensorbet mit Prosecco

*Dry Age Tomahawk Steak auf Rotepfeffer-Sauce dazu Sellerie-
Püree (Showcooking)*

•

Nachtisch Büffet

*Käsevariation, Cannoli (frittierten Teigrolle mit einer cremigen
Füllung aus Ricotta), Schoko Törtchen , Kleingebäck in Nuss-Optik,
Tiramisu, Panna Cotta und weitere Köstlichkeiten nach der
Fantasie des Küchenchefs.....*

96,00 Euro

WeihnachtsMenü

zu jeder Hauptspeise wird eine Vorspeise und ein Dessert serviert

Vorspeisen

1. Bruschetta

2. Antipasto della Casa gemischte Vorspeise nach Art des Hauses

3. Pilzcremesuppe mit Krotons

Hauptspeisen

4. Pizza nach Wahl.... 36,00

5. Insalata Tacchino *oder* Salmone.... 36,00

Bunt gemischter Salat mit gegrillte Putenbruststreifen oder Lachsstreifen ,
Tomaten, Mais, Zwiebeln und Gurken verfeinert mit Hausdressing

6. Duetto di Pasta.... 38,00

- hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-füllung
in Butter-Salbei-Sauce garniert mit Rucola-Parmesan
und hausgemachte Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sauce und Büffelmozzarella

7. Tagliatelle Porcini.... 38,00

mit Hummerkrabben, Steinpilzen, Knoblauch und Peperoni in Olivenöl

8. Paccheri.... 38,00

große Röhrennudeln mit Gänseragout

9. Pesce Misto alla Griglia46,00

Wolfsbarsch, Lachs und Thunfisch
mit Rosmarinkartoffeln und frischer Blattspinat
oder Spaghetti Aglio Olio, dazu Knoblauchsauce

10. Involtini di Pollo....41,00

Hähnchenroulade mit Goudakäse Füllung im Speckmantel
auf Pilz-Sauce dazu Broccoli und Süßkartoffelpüree

11. Costata alla Griglia....46,00

auf Rotepeffer-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse oder Salat

12. Schweinekarree Duroc alla Griglia.... 42,00

auf Rotepeffer-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse oder Salat

Dessert Duetto

hausgemachtes Tiramisu und Panna Cotta

oder

gemischtes Eis mit Sahne