

JOYEUX NOËL – FROHE WEIHNACHTEN – BUONE FESTE



F ENTRÉES (EINZELN JE 13,5)

LACHSSCHNÄCKA MIT POMMERYSENF-SAUCE
IN DÜNNE CRÊPES EINGEROLLTER RÄUCHERLACHS MIT EINER
HERZHAFTEN SAUCE & KLEINER SALATGARNITUR

*

SAFRANSCHAUMSÜPPCHEN MIT RIESENGAMBAS
EDEL & RAFFINIERT, MIT UNSEREM EIGENEN SAFRAN VOM TRASIMENOSEE

*

ZARTROSA GEBRATENE ENTENBRUST
IN FEINEN SCHEIBEN AN ROTE BEETE & ACKERSALAT

F VORSPEISEN (EINZELN JE 16,5)

CARPACCIO VOM RINDERFILET
MARINIERT MIT UNSEREM UMBRISCHEN EXTRAVERGINE-OLIVENÖL DER
NEUEN NOVEMBERERNT, DAZU ETWAS RUCCOLA & GROBE PARMESANHOBEL

*

INSALATA DI POLPO - SALAT VOM FRISCHEN TINTENFISCH
MIT UNSEREM SPITZENÖL & ZITRONENSAFT MARINIERT

*

GEBRATENE RIESENGAMBAS AUF TRÜFFEL-FETTUCCINE
MIT FRISCHEN SCHWARZEN TRÜFFELN AUS UMBRIEN

F HAUPTGERICHTE (EINZELN JE 32,5)

KANINCHEN LIGURISCHE ART
IN VIEL GEMÜSE, FRISCHEN KRÄUTERN & WEISSWEIN GESCHMORTES FLEISCH
VON DER KEULE. AM BESTEN MIT ROSMARINKARTOFFELN

*

KALSFILET MIT ENTENLEBER – FILET DE VEAU AU FOIE GRAS
AN EINER INTENSIVEN BRATENSAUCE, DAZU FEINE BUTTERNUDELN

*

MEDAILLONS VOM FRISCHEN SEETEUFEL MIT HUMMERFLEISCH
AN KRÄFTIGER HUMMERSAUCE. DAZU BLATTSPINAT & FEINE TAGLIATELLE

*

MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN
AN EINER KRÄFTIGEN PORTWEIN-JUS. DAZU FEIGENROTKRAUT,
& HASELNUSS-SPÄTZLES

F DESSERTS (EINZELN JE 8,5)

PANNA COTTA MIT WALDBEEREN-MOUSSE ODER „TAGESANGEBOT“