



Antipasto

Roastbeef mit Parmesan und Olivenöl
Schwertfischmedaillon mit Zitronen, Estragon-Soße Venusreis, rote Beete und Safran
Gebratener Apfel mit Ziegenkäse und Mandel und Honig
Feldsalat mit Entenleber in Kartoffel – Dressing

Hauptspeise- Pasta

Mezzaluna gefüllt mit Rucola und Parmesan auf Radicchio Trevisano in Knoblauchsoße
Chili-Risotto mit Calamari in Zitronensoße
Bandnudeln mit Ente-Brust in Rotweinsauce und Orange

Fleisch und Fischgerichte

Kalbsfilet auf Spinat und Kartoffeln dazu Artischocken-Salat
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Salsicciafleisch in Tomatensoße geschmort dazu Polenta
Ente-Brust in Rotweinsauce und Rosinen und Walnüsse dazu Kartoffeln

Loup di Meer mit Chili Butter überbacken dazu gewürfeltes Gemüse
Seezungen mit Kirschtomaten, Knoblauch, Sardellen und Petersilie dazu gewürftes Gemüse

Dessert

Crepes mit Mouse di Ricotta und Kirsch
Tiramisu al cioccolato Bianco e Prosecco

Sehr geehrte Gäste,
Dies sind die Gerichte für Ihr Weihnachts oder Silvestermenü.
Sie können sich Ihr 3. Gängemenü gerne selber zusammen stellen.

Vorspeise- Pastagericht- Dessert 26,50 €

Vorspeise- Fleischgericht- Dessert 35,50 €

Vorspeise- Fischgericht- Dessert 38,50

Bitte bestellen Sie Ihr Menü bis zu 20.12.2020 vor