

## SPEISENVORSCHLÄGE

Verehrter Gast,

für eine Feier oder Veranstaltung in unserem Restaurant haben wir für Sie einige Speisenvorschläge zusammengestellt. Nach Auswahl der Speisen bieten wir Ihnen gerne korrespondierende Weine an. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese Menüs nur tischweise anbieten können.

**Für Buchungsanfragen und Terminabsprachen: 0211 / 49 01 78. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Es fallen keine Personalkosten und Raummiete an.**

**Flying-Buffets**

<b>Vorspeisen - Im Happy-Spoon serviert:</b>	pro Portion
Tomaten-Oliventatar	€ 3,30
Hackbällchen mit Limettensauce	€ 3,30
Rosa Krevetten mit Melonenkugel und Cocktailsauce	€ 3,30
Thunfischtatar auf Avocadosalat	€ 3,30
Lachstatar auf Gurken-Dill-Salat	€ 3,30
Octopus-Salat	€ 3,80
Minischnitzel mit Kartoffelsalat	€ 3,80
Haugemachter Crêpe mit Mascarpone-Crème fraîche und Räucherlachs gefüllt	€ 3,80
Haugemachter Crêpe mit Mascarpone-Crème fraîche und Champignons gefüllt	€ 3,80
 <b>Im Schälchen oder Gläschen serviert:</b>	 pro Portion
Tortilla-Würfelchen mit Zucchini und Thymian „Frittata“	€ 3,30
Kirschtomaten mit Mozzarelline, Olivenöl und Basilikum	€ 3,90
Kartoffelsalat mit Radieschen, Speck Olivenöl und Essig	€ 3,00
Grüner Spargelsalat mit rosa Krevetten und Olivenöl-Zitronen-Marinade	€ 4,20
Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch und Oliven	€ 3,80
Krevettencocktail auf römischem Salat mit Cocktailsauce	€ 4,20
Sommersalat mit Bergkäse und Balsamico Vinaigrette	€ 3,80
Gemüsecajonatina (süß/sauer)	€ 3,80
Konfettigemüse mit Pesto	€ 3,80
Farfalle-Salat mit Champignons	€ 3,80
Kus-Kus-Salat mit Gemüse und Petersilie	€ 4,20
Wurstsalat mit Käse und Paprika	€ 3,80
Octopus-Salat mit Kartoffelwürfel	€ 4,80
Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Kräutern	€ 6,80
Kalbstatar mit Wachtelei und Trüffel	€ 8,20
Champignonköpfe aus der Pfanne (kalt oder warm)	€ 4,30
Mini Quiche Lorraine (kalt oder warm)	€ 2,50
Olive all'Ascolana (panierte gefüllte Oliven) – warm	€ 1,80

**Warme Hauptgänge**

<b>Im Schälchen, Tellerchen oder Gläschen serviert</b>	pro Portion
Gegrillte Gambas (2 Stück) auf Auberginentatar mit Minze, Rote-Beete-Vinaigrette und Chips	€ 7,50
Safranrisotto mit Zucchini und gebratene Garnele	€ 6,80
Gebratene Jacobsmuschel mit geschmolzenem Fenchel und Orangenmostard	€ 6,20
Gebratene Jakobsmuschel alle Provincale	€ 6,50
Lammtöpfchen mit Kräutern der Provence	€ 7,60
Linsensalat mit Perlhuhnbrustscheiben an Balsamicosauce	€ 8,10
Haschierte Fleischbällchen an pikantem Tomatenragout	€ 5,50
Chili con carne mit Bohnen, Sellerie und Möhren	€ 4,90
Datteln im Speckmantel	€ 3,60
Fischfrikadelle an Senfsauce	€ 5,50
Seeteufelmedaillon gebraten auf Gemüsebett mit Pommery-Senfkörner-Sauce	€ 7,60
Rotbarbenfilet gebraten auf Mangoldbett mit Kapernrahmsauce	€ 7,40
Black-Tiger Garnele (2 Stück) gebraten auf pikantem Süß-Sauer-Dip	€ 8,90
Mezza Luna Nudeln (2 Stück) gefüllt mit Rucola, Parmesansplitter und Kalbsbouillon	€ 4,80
Gefüllte Ravioli (2 Stück) mit Ricotta und Spinat gefüllt auf Cherrytomaten und frittiertem Basilikum	€ 4,60
Gefüllte Tortelloni-Teigtasche mit Ricotta und Spinat in leichter Käsecreme	€ 4,60
Gefüllte Tortelloni-Teigtasche mit Parmaschinken und Feige auf Steinpilzragout	€ 5,10
Tagliolini mit Trüffel	€ 7,90
Auberginentürmchen mit Parmigiano überbacken	€ 5,50
Safran-Risotto mit gehobeltem Parmigiano und Goldblatt	€ 9,20
Silberisotto mit Gemüseperlen (Champagnerrisotto)	€ 8,90
Risotto „Crema di scampi“ mit königlichem Kaisergranat	€ 8,60

**Kalte und warme Süsschen**

	pro Portion
Kalte Gazpacho im Gläschen	€ 3,80
Geeistes Gurkensüsschen im Gläschen mit geräucherter Lachforellenpraline	€ 4,60
Kicherrebensüsschen mit Rosmarin und Knoblauch in der Espressotasse „warm“	€ 3,50
Kaltes Tomatensüsschen auf Ricottamousse mit Basilikum im Gläschen	€ 3,60
Erbsensüsschen mit Estragonduft in der Espressotasse „warm“	€ 3,50
Kaisergranatmousse mit Spargelcreme im Schälchen „warm“	€ 5,60
Kartoffelsüsschen mit Trüffelduft im Schälchen „warm“	€ 5,50
Muskat-Kürbis-Süsschen im Schälchen „warm“	€ 3,50
Broccolisüsschen mit Ricotta-Gnocchi im Schälchen „warm“	€ 4,60
Fischsüsschen „Capri-Fischer“ im Schälchen „warm“	€ 5,90
Mies- und Venusmuschelsüsschen im Schälchen „warm“	€ 5,80
Rucolino (erfischendes Rucolagetränk im Glas) „kalt“	€ 3,90

**Dessert**

	pro Portion
Grüntee-Parfait mit Schokoladencreme	€ 4,50
Marinierte Beeren mit Vanilleeis und Liomoncellocreme	€ 4,90
Warmes Schokoladentörtchen	€ 6,40
Crème Brûlée im Schälchen	€ 4,10
Panna Cotta mit Fruchtmark in der Espressotasse	€ 3,50
Mousse au Chocolat im Gläschen	€ 3,60
Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen	€ 4,20
Frischer Fruchtsalat	€ 3,90
Beerenfruchtsalat	€ 4,80
Exotischer Fruchtsalat	€ 4,60
Minestrone von frischen Früchten im Gläschen	€ 4,20
Tiramisù im Schälchen	€ 3,90

Classic Canapés

Kalt	pro Stück
Thunfischtatar	€ 3,50
Gorgonzola	€ 3,50
Käsefarce	€ 3,00
Tatar „Rind“ angemacht	€ 3,80
Lachstatar	€ 3,50
Gebeizter Lachs	€ 3,50
Geräucherter Lachs	€ 3,80
Gänselebermousse	€ 4,50
Crevetten mit Cocktailsauce und Melonenkugeln	€ 3,50
Vitello Tonnato	€ 3,50
Pomodoro Mozzarella	€ 3,00
Schinkenmousse	€ 3,00
Garnelentatar	€ 3,90
Auberginentatar	€ 3,00
Peperonata	€ 3,00
Grissinistange mit Parma-Schinkenstreifen umwickelt	€ 3,80
Parmaschinken	€ 3,50
Classische italienische Wurstcanapés mit: Culatello, Fassone Salami, Coppa oder Pancetta	€ 3,50

Classic Canapés Crostini

<b>Kalt</b>	pro Stück
Bruschetta	€ 1,80
Geflügelleber	€ 2,20
Pilzcreme	€ 2,20
Stockfischpüree	€ 2,20
Peperonicreme	€ 2,20
Oliventapenade	€ 2,20

<b>Warm</b>	pro Stück
Rührei mit Garnelen <b>oder</b> mit Schinken <b>oder</b> mit Tomaten	€ 3,80
Mozzarella und Anchovis	€ 2,40
Mozzarella und gekochtem Schinken	€ 2,40
Mozzarella und Salami	€ 2,40
Mozzarella Thunfisch	€ 2,40
Mozzarella und Gemüse	€ 2,40
Margherita	€ 2,40
Gorgonzola und Feige	€ 2,80

Pizzen

	pro Stück
Mini Pizzen verschieden garniert	€ 2,20

**Buffetvorschläge**

(Ab 10 Personen)

**Warme und kalte Vorspeisen**

pro Portion

Salm „Bellevue“ am Stück pochiert mit Sauce Tatar und russischem Salat (ca. 4 kg) pro Stück	€ 150,00
Pinzimonio di verdure (rohes Gemüse nach toskanischer Art)	€ 3,80
Fischsalat mit Kräutern etwas Knoblauch, Olivenöl und Zitrone	€ 14,90
Überbackene Auberginen mit Tomaten, Mozzarella und Parmesankäse	€ 7,50
Bohnen mit Thunfisch	€ 6,50
Aubergine gebraten	€ 6,50
Zucchini gebraten mit Kräutern	€ 6,50
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)	€ 9,50
Vitello Salsa Verde (Kalbsfleisch mit grüner Sauce)	€ 9,50
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	€ 8,90
Champignonsköpfe mit Kräutern gebraten	€ 7,90
Melone mit Parmaschinken	€ 9,90
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce	€ 9,90
Lauchgemüse in Vinaigrette	€ 4,50
Carpaccio vom Rind	€ 9,90
Rucola mit Bresaola und Parmesan	€ 8,90
Gemüse Jardinière (eingelegtes Gemüse)	€ 4,50
Salami, Salsiccia, Coppa, Bresaola, Mortadella,	€ 8,50
Hausgemachte Pastete (nach Saison)	€ 7,90
Gebeizter Lachs	€ 8,80
Garnierte Medaillons von Kalb und Rind	€ 15,00
Poulardenbrustscheiben	€ 8,50
Frittata mit Gemüse in Würfelgemüsetorte	€ 6,50
Geflügelsalat „italienisch“	€ 8,50
Entenbrustscheiben mit Cumberland	€ 7,90
2 Wildmedaillons mit Wildpreiselbeeren (nach Saison)	€ 12,00

	pro Portion
Matjesfilets (nach Saison)	€ 6,00
Kartoffel - Böhnchensalat all'Olio, Limone e Aglio	€ 5,90
Wildterriner (nach Saison)	€ 6,90
2 Lachsmedaillons Sauce - Tatar	€ 10,20
Spargelsalat (nach Saison)	€ 9,60
Peperoni Salat (geschälte Paprika als Salat)	€ 7,80
Caponata (Peperoni, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini in der Pfanne sautiert)	€ 6,50
Eingelegte Artischockenherzen	€ 6,50
Kalbszunge mit Remoulade	€ 8,50
Avocado - Salat mit Krevetten	€ 9,50
Getrocknete Tomaten	€ 5,60
Champignons in Sherry	€ 6,20
Zwiebeln „Borrettane“ süß - sauer eingelegt	€ 4,90
Eingelegte Oliven	€ 4,60
Alici Marinate - marinierte Sardinen (nach Saison)	€ 8,60
Arancino di riso (gefüllte Reisbällchen, warm oder kalt)	€ 3,50
2 Kartoffelkroketten mit Käse und Schinken, warm	€ 3,80
Gemüsefrittella (gebackenes Gemüse nach altem ital. Rezept)	€ 5,60
Spinatquiche mit Pecorino	€ 5,50
Fenchelsalat mit Orangen und Sellerie	€ 5,20



Suppen

	pro Portion
Stracciatella alla Romana (Geflügelbrühe mit Käse und aufgeschlagenem Ei)	€ 5,80
Minestrone di Verdura	€ 5,80
Tomatensuppe mit Basilikum	€ 5,00
Bohnensuppe mit Ditalini - Nudeln	€ 5,00
Brunnenkressesuppe	€ 5,00
Kartoffelrahmsuppe mit Bresaola (Bündnerfleischstreifen)	€ 5,60
Kartoffel-Möhren-Pinienkern-Süppchen	€ 5,80
Broccolisuppe mit Bruschettacroûtons	€ 5,50
Linsensuppe mit Einlage	€ 5,90
Ochsenschwanzsuppe	€ 5,80
Geflügelsuppe (klar oder gebunden) mit Einlage	€ 5,50
Rinderkraftbrühe mit Cappelletti	€ 5,50
Steinpilzcremesuppe (nach Saison)	€ 8,00
Hummersuppe	€ 12,50
Flußkrebssuppe (nach Saison)	€ 10,00
Lauchcremesuppe	€ 6,00
Kürbiscremesuppe (nach Saison)	€ 6,00
Spargelsuppe mit Croûtons und gebr. Garnelen (nach Saison)	€ 7,50
Tauben-Essenz mit Ravioli, Trüffel und Gänsestopfleber	€ 9,90
Selleriecremesüppchen mit Trüffelaroma	€ 8,50

Nudelgerichte

	pro Portion
Farfalle al Pesto	€ 7,50
Penne al Salmone	€ 8,60
Tortellini al Prosciutto, Panna und Parmesan	€ 7,50
Tortelloni al Ragù di Pomodoro	€ 8,50
Raviolotti mit Steinpilzen	€ 12,50
Tortelloni alle crema di Formaggio und Trüffel	€ 14,80
Gnocchi alla Sorrentina (Kartoffelknödelchen in Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)	€ 7,90
Pennette all' Arrabbiata (pikant)	€ 7,00
Rigatoni al Ragù di vitello (mit Kalbsragout)	€ 12,00
Gnocchetti Sardi al Pomodoro e Salsiccia	€ 12,00
Fusilli mit Kaninchenragout	€ 12,00
Rigatoni mit Tomatenragout und haschierte Fleischkügelchen	€ 9,50
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Wildragout (nach Saison)	€ 12,00
Pennette mit Auberginen und Tomaten	€ 9,50
Risotto mit Safran und Parmesan	€ 9,50
Risotto mit Curry und Crevetten und kleines Gemüse	€ 9,90
Risotto alla Pescatora (mit Meeresfrüchten)	€ 12,00
Risotto mit Steinpilzen (nach Saison)	€ 12,00
Lasagne nach Wunsch	€ 7,80
Orecchiette mit Broccoligemüse und Salsiccia	€ 12,00
Sformato di pasta al forno (Nudelaufwurf aus dem Ofen)	€ 8,50
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, Sauce nach Wunsch	€ 9,50
Fusilli Primavera mit frischem Gemüse	€ 8,50

**Hauptgerichte warm – Fleisch**

	pro Portion
Maispoularde geschmort mit Paprikaschotenstreifen	€ 13,90
Perlhuhn an Balsam-Essig-Sauce	€ 17,90
Geschmorte Kaninchenkeule „Jägerart“ (Cacciatora)	€ 17,50
Roastbeef rosa gebraten warm oder kalt serviert	€ 16,90
Stubenkücken an Estragonsauce	€ 16,50
Ossobuco alla Milanese (Kalbshaxe)	€ 18,90
Lammkeulenbraten mit Thymianjus	€ 19,50
Haschierte Fleischkügelchen alla Sorrentina	€ 14,60
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen der Saison	€ 18,90
Involtini alla Romana (gefüllte Kalbsröllchen)	€ 19,00
Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, nach Saison)	€ 19,50
Filetspitzen vom Rind „Stroganoff“	€ 19,90
Rinderroulade mit Nudeln als Beilage	€ 16,00
Schweinebraten	€ 14,90
Brasato al Barolo (Rinderbraten) „Piemonteser Art“	€ 19,90
Kalbsrückensteak mit Pilzen der Saison	€ 19,80
Entenkeule (Confit) mit Pfeffersauce	€ 16,00
Navarin (Ragout) von Neuseeland Lamm mit Toskanischen Bohnen	€ 19,50
Entenbrust rosa gebraten oder geschmort	€ 19,90
Putengeschnetzeltes in Currysauce	€ 14,90
Spezzatino di vitello (Kalbsfleischschmortopf)	€ 17,40
Geschmorter Ochenschwanz „Vaccinara“ (mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer u. Kräuter)	€ 18,90

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison:

- Gemüsebouquet (Spitzkohl, Pancettaerbsen, Rosenkohl, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen-cassoulette, Peperonata... je nach Saison)
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelpüree, Reibepätzchen, Rösti
- Kichererbsenpüree oder auf Wunsch weitere Gemüsepürees  
Kartoffelgratin
- Kräuter-Risotto, Safran-Risotto
- Butternudeln

### Hauptgerichte warm – Fisch

	pro Portion
Lachsschnitten pochiert oder gebraten an Tomaten und Basilikum	€ 17,20
Gamberoni (Garnelen) alla Provinciale oder im Schinkenmantel oder mit Kräutern und Knoblauch gebraten	€ 22,00
Caciucco alla Livornese "Edelfischkomposition"	€ 24,00
Seeteufelmedaillons an Proseccosenfkörnersauce	€ 22,00
Seezungenröllchen gedünstet an Dillsauce (nach Saison)	€ 24,00
Fischkomposition gebraten „Costiera Amalfitana“	€ 25,00
Fischcassoulet in Champagnersauce mit Gemüsestreifen	€ 24,00
Coquille St. Jacques (Jacobsmuscheln) alla Provinciale	€ 19,50
Seewolffilet gebraten mit Kräutern	€ 24,00
Goldbrassenfilet gebraten mit geschmolzenen Tomaten „Acqua Pazza“	€ 19,50
Rotbarbenfilet alla Livornese	€ 19,90
Zanderfilet an Prosecco-Zitronen-Sauce	€ 19,00

....fragen Sie auch nach dem Fischmarkt des Tages!

Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison:

**Gemüse:**

Blattspinat, Mangold, Romanesco, Broccolirösschen, Zucchini, Auberginen, gartenfrische Salate, Fenchelgemüse, Linsengemüse, Zuckerschoten

**Kartoffeln, Nudeln und Reis:**

Salzkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Kartoffeln in Gemüsebouillon, Kartoffelwürfelchen in Gemüsejulienne, Kartoffel-Kräuterpüree, Butternudeln oder Kräuterreis.

**Vegetarische Gerichte**

Preis je nach Portionsgröße

Gemüsetorte - Frittata di verdure

Tomatensuppe mit Basilikum - Crema di pomodoro con basilico

Klare Brühe mit aufgeschlagenem Ei und Parmigiano - Stracciatella alla Romana

Toskanische Erbsensuppe mit Estragon - Crema di piselli con dragoncello

Gemüseminestrone - Minestrone di verdura

Bunter Salat mit gegrilltem Gemüse - Insalata mista con verdura grigliata

Gegrilltes Gemüse - Verdura grigliata

Paprikaschote mit Reis gefüllt - Peperone ripieno di riso

Gnocchi mit Tomatensugo und Mozzarella - Gnocchi alla Sorrentina

Tomaten mit Büffelmozzarella - Pomodoro con mozzarella di bufala e basilico

Burrata (Käsespezialität aus Apulien) - Burrata

Artischocken „romischer Art“ - Carciofi alla romana

Spaghetti „Primavera“ mit Gemüse - Spaghetti „Primavera“

Sedanini mit Auberginen, Kirschtomaten und Pecorino - Sedanini con melanzane, pomodoro e pecorino oliva e pecorino

Grüner und weißer Stangenspargel überbacken mit gekochtem Ei – Asparagi verdi e bianchi gratinati con straccetti di uovo sodo

Gemischter Gemüseteller - Verdura mista

Bruschetta - Bruschetta

Ricotta-Gemüse-Torte - Torta di ricotta e verdura

Italienischer Vorspeiseteller „Rustikal“ - Antipasto misto „rustico“

**Käse**

Italienische Käseplatte:

Taleggio, Gorgonzola, Grana, Bel Paese Provolone,  
Pecorino und weitere berühmt Rohmilchspezialitäten

dazu Brote, Butter, Trauben oder Birne)

pro Person

€ 12,00

Desserts

	pro Portion
Obstspieße nach Wunsch	€ 4,80
Frischer Obstsalat mit Maraschino	€ 6,50
Beerenfrüchte mit dick-süßer Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 8,50
Ananas mit Zitrone und Grand Marnier	€ 7,00
Zuppa Romana	€ 7,00
Rote Grütze mit dick-süßer Sahne oder Vanillesauce	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Profiteroles au Chocolat	€ 7,90
Crème Caramel	€ 7,00
Panna Cotta mit Fruchtmark	€ 7,00
Mousse au Chocolat	€ 7,50
Früchtetörtchen	€ 4,50
Zuppa Inglese	€ 7,00
Moccacreme	€ 7,00
Zitronensorbet mit Grappa <b>oder</b> Wodka <b>oder</b> Champagner <b>oder</b> Prosecco	€ 7,00
In Rotwein gekochte Backpflaumen mit Zimteis	€ 8,50
Birne in Rotwein	€ 8,00
Crème Brûlée	€ 8,60
„Caprese“ Schokoladen-Mandeltorte	€ 5,50
Rhabarberkompott mit Vanilleeis (nach Saison)	€ 8,50
Zitronentorte al limoncello	€ 5,50
Zabaglioneparfait	€ 5,50
Birnencharlotte mit Vanilleeis auf Schokoladenspiegel	€ 7,80
Tiramisù-Charlotte mit Beerenfrüchten	€ 7,60
Haselnussparfait mit Karamellsauce	€ 6,50
Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Zimteis	€ 7,50
Warme Törtchen der Saison (Maronen, Kirschen, Schokolade Pflaumen)	€ 7,50
Eisbombe „Capri	€ 6,50
Obstlasagne von exotischen Früchten	€ 7,00

**Gedeck / Couvert**

Ciabattabrot und Butter oder Extra vergine Olivenöl	pro Person	€ 3,00
Ciabattabrot mit Olivenöl	pro Person	€ 3,00
Diverse Brote und Griebenschmalz	pro Person	€ 3,00
Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und Butter	pro Person	€ 4,00
Ciabattabrot und Schnittlauchquark	pro Person	€ 3,00

**Buffetvorschläge**

(ab 20 Personen)

**Italienisches Buffet**

Bresaola mit Rucola und Balsamicovinaigrette  
 Peperonata al Forno, Zucchini, Auberginen vom Grill in Olivenöl  
 Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum  
 Vitello Tonnato mit Kapern  
 italienische Wurstspezialitäten mit Oliven

\*\*\*

Orecchiette mit frischer Salsiccia  
 Involtini alla Romana mit Gemüsecaponata und Rosmarinkartoffeln  
 Doradenfilet mit Kräutern, Aglio, Olio und Kirschtomaten

\*\*\*

Schokoladen Mandeltorte  
 Limoncellotörtchen  
 Tiramisù  
 Panna Cotta mit Fruchtmarmelade  
 italienische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf  
 Auswahl von verschiedenen Brotsorten und Butter

Pro Person € 60,00

**Deutsches Buffet**

Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette mit Meerrettich spänen  
 Auswahl von verschiedenen Räucherfischen mit Sauce  
 Geflügelsalat mit Champignons und Spargel  
 Frisches Matjestatar mit Honig Dill Senf Sauce und Wachtelei  
 Rheinischer Kartoffelsalat mit Frikadellen und Löwensenf  
 Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelpuffer

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Jus  
 Poschiertes Forellenfilet in Dillsauce mit saisonalem Gemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
 Bayerische Creme mit Himbeermark  
 Frischer Obstsalat  
 Stippmilch mit Früchten der Saison  
 Auswahl von verschiedenen Brotsorten und Butter

Pro Person € 54,00

**Europäisches Buffet**

Marinierter Wildlachs an Honig Dill Senf Sauce  
Gebratene Champignonköpfe mit Kräutern  
Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch  
Zwiebel Quiche mit Schnittlauchdip  
Pochierte Lachsmedaillons mit Sauce Tatar  
Garnierte Medaillons von Kalb & Rinder

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten an Kräuterjus, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree  
Kabeljau in Pommery-Senfsauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée im Glas  
Mousse au Chocolat mit Fruchtsauce  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Internationale Käseauswahl  
Auswahl von verschiedenen Brotsorten und Butter  
Pro Person € 58,00

**Eurasisches Buffet**

Glasnudelsalat mit Black Tiger Garnelen und Chilisauce  
Verschieden belegte Minipizzetten  
Sashimi vom Lachs und Thunfisch mit Sojasauce  
Melone mit Parma Schinken und Grissini  
Kalbstafelspitz in Salsa Verde  
Burrata mit Rucolasalat

\*\*\*

Wok-Gemüse mit Rinderfiletspitzen und Basmati Reis  
Zanderfilet in Prosecco Zitronensauce mit Gemüsestreifen und Salzkartoffeln

\*\*\*

Crème Caramel  
Eisbombe mit frischen Früchten  
Weißes Mousse au Chocolat  
Zitronengras–Ingwer Crème Brûlée

Pro Person € 56,00



**Kalte Vorspeisenbuffets**

(ab 10 Personen)

**La Piazzetta**

Zucchini gebraten mit Kräutern  
 Überbackene Auberginen  
 Gemüsetorte  
 Gebratene Champignonköpfe  
 Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  
 Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce)  
 Mariniertes Wildlachs an Dill-Senf-Sauce  
 Toskanische Bohnen mit Thunfisch  
 Frische Salatschüssel der Saison mit ital. Dressing

Pro Person € 17,00

**Positano**

Hausgebeizter Wildlachs an Honig-Dill-Senf Sauce  
 Zucchini gebraten mit Kräutern, Essig, Olivenöl und Knoblauch  
 Austernpilzen gebraten mit Waldkräutern und Knoblauch  
 Lauchtorte  
 Rucola-Salat in Bresaola (Bündnerfleischscheiben) und gehob. Parmigiano Reggiano  
 Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
 Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce und Karpfen)  
 Auberginenwürfelchen gebraten mit Tomaten und Kräutern  
 Peperoni al forno (geschälte Paprikastreifen als Salat)  
 Italienischer Nudelsalat

Pro Person € 19,00

**Rossini**

Lachsmedaillons pochiert an Sauce Tatar  
 Marinierte Sardinen (nach Saison)  
 Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce  
 Zucchinirollchen  
 Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum  
 Überbackene Aubergine  
 Gebeizter Wildlachs an Honig-Dill-Senf Sauce  
 Vitello in Salsa Verde (dünne Kalbsfleischscheiben in grüner Kräutersauce)  
 Champignonköpfe mit Kräutern gebraten  
 Getrocknete Tomaten in Olivenöl, Kapern und Petersilie  
 Gartenfrische Salate mit Brotcroûtons und Balsamico-Dressing

Pro Person € 22,00

Gerne stellen wir auch ein Vorspeisenbuffet nach Ihren Wünschen zusammen.

**Gedeck / Couvert**

Ciabattabrot und Butter oder Extra vergine Olivenöl	pro Person	€ 3,00
Ciabattabrot mit Olivenöl	pro Person	€ 3,00
Diverse Brote und Griebenschmalz	pro Person	€ 3,00
Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und Butter	pro Person	€ 4,00
Ciabattabrot und Schnittlauchquark	pro Person	€ 3,00

**Menuvorschlage****Menu 1**

Blattsalate in Balsamicodressing mit Cherrytomaten,  
Zuckerschoten und Black Tiger Garnelen

\*\*\*

Brasato (geschmorter Rinderbraten)  
in Chiantisauce auf Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

\*\*\*

Tiramis mit marinierten Beerenfrüchten

Pro Person € 46,00

**Menu 2**

Rosa Kalbstafelspitz mariniert mit Schotensalat und Kressen

\*\*\*

Gebrautes Filet vom Loup de mer mit frischen Kräutern,  
Röstkartoffeln und Saisonalem Gemüse

\*\*\*

Maracuja Panna Cotta an eigenem Fruchtmark

Pro Person € 52,00

**Menu 3**

Thunfischtatar an grünem Spargel, Avocadopüree und Pflücksalat

\*\*\*

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Trüffelspänen

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten an Portweinjus  
auf Kartoffel-Gemüse-Pilzragout

\*\*\*

Creme Brulée mit Fruchtkompott

3 – Gang pro Person € 52,00

4 – Gang pro Person € 60,00

**Menu 4**

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

\*\*\*

Tagliolini-Nudeln mit Norcia Trüffel

\*\*\*

Doradenfilet & Black Tiger Garnele auf Blattspinat,  
Safransauce und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Gebackenes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern  
an Vanillesauce und Kirschkompott

3 – Gang pro Person € 54,00

4 – Gang pro Person € 65,00

**Menu 5**

Gebeizter Lach an Kartoffelpuffer,  
Schnittlauch-Crème Fraîche und Kräutersalat

\*\*\*

Strozzapreti Nudeln mit Jakobsmuscheln,  
Olivenöl, Cherrytomaten und Knoblauch

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

\*\*\*

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste  
an getrüffeltem Jus und Lauch-Kartoffelpüree

\*\*\*

Crème Caramel

5 – Gang pro Person € 68,00

**Menu 6**

Vitello Tonnato mit frischem Thunfischtatar und Norcia Trüffel

\*\*\*

Essenz von Waldpilzen mit Einlage

\*\*\*

Gebratenes Doradenfilet auf Oliven-Tomaten-Risotto

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco aufgefüllt

\*\*\*

Duett vom Rinderfilet & geschmorter Ochsenbacke  
mit Selleriepüree, Saisonalem Gemüse und Barolojus

\*\*\*

Dessertkomposition „Schlossturm“

4 - Gang pro Person € 60,00

5 – Gang pro Person € 65,00

6 – Gang pro Person € 69,00

**Vegetarische Menüs****Menu 7**

Auberginentürmchen  
Torretta di melanzane alla Parmigiana

\*\*\*

Linguine mit Basilikumpesto,  
Kenjaböhnchen und Kartoffelwürfel  
Linguine al Pesto Genovese

\*\*\*

Beerenfruchtsalat mit Sorbet  
Frutta di sottobosco con sorbetto

Pro Person € 39,00

**Menu 8**

Bunter Salat mit gebratenen Pilzen  
an Balsamicovinaigrette  
Insalata mista con funghi brasati  
e dressing all' Aceto Balsamico

\*\*\*

Tagliolini Nudeln mit Tomatenragout, geriebenem Parmigiano,  
frittierten Kräutern und Pinienkernen  
Tagliolini alle erbe

\*\*\*

Grüner Spargel mit pochierem Ei und getrüffeltem Kartoffelpüree  
Asparagi verdi con uovo lesso e purea di patate tartufare

\*\*\*

Tiramisù Charlotte mit Früchten  
Tiramisú Charlotte con frutta

Pro Person € 46,00

**Menu Tutto Pesce**

Octopus-Carpaccio mit Kirschtomaten, Zitronen und extra nativem Olivenöl  
*Carpaccio di polipo con pomodorini, limone e olio extra vergine d'oliva*

\*\*\*

Risotto mit Meeresfrüchten  
*Paccheri ai frutti di mare*

\*\*\*

Doradefilet gebraten auf Mangoldbett mit Petersilienkartoffeln  
*Filetto di pesce orata brasato con salsa al vino bianco sul letto di bietola  
con patate bollite prezzemolate*

\*\*\*

Schokoladen-Mandel-Kuchen mit Vanilleeis und Früchten  
*Torta caprese con gelato alla vaniglia e frutta*

Pro Person € 65,00

**Menu Selvaggina**

Wildtaubenbrustscheiben auf weißen Linsen und Himbeer „Vin Cotto“  
*Fettine di piccione selvatico sul letto di lenticchie bianche con vin cotto ai lamponi*

\*\*\*

Consommé vom Wild mit „Crespelle“ (Crêpes)  
*Consommé di selvaggina con crespelle*

\*\*\*

Rehrückenfilet an schwarzer Pfefferjus mit Kräuterpfefferlingen und Kartoffeltörtchen  
*Filetto di capriolo con pepe nero, gallinacci alle erbe aromatiche e tortino di patate*

\*\*\*

Käse-Variation  
*Variazioni di formaggi*

\*\*\*

Birnenabaglione mit gefächerten Birnen  
*Zabaglione alla pera*

Pro Person € 76,00

**Menu Autunno**

Gänsestopfleberterrinen mit Traubengelee und Brioche

*Terrina di fegato grasso d'oca con gelee di uva e pan brioche*

\*\*\*

Risotto mit Waldpilzen und Trüffel

*Risotto ai funghi di bosco e tartufo*

\*\*\*

Rinderschmorbraten an Barolosauce mit Wirsing und Gries-Polenta

*Brasato di manzo al barolo con verza stufata e polenta*

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimteis

*Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia e gelato alla cannella*

Pro Person € 69,00

**Menu Buongustaio**

Artischocken nach römischer Art mit gebratenen Garnelenschwänzen

*Carciofi alla romana con code di gamberoni brasati*

\*\*\*

Jakobsmuscheln nach provenzalischer Art

*Cappesante alla provinciale*

\*\*\*

Tagliolini-Nudeln mit Trüffel

*Tagliolini al tartufo*

\*\*\*

1/2 Hummer gratiniert

*1/2 Astice gratinato*

\*\*\*

Rucolino

\*\*\*

Lammrücken unter der Kräuterkruste, grüne Böhnchen und Karottenmousse

*Carrè d'agnello in crosta di erbe, fagiolini e mousse di carote*

\*\*\*

Tartufo-Eis mit Lakritzkern

*Gelato al tartufo con cuore di liquirizia*

Pro Person € 89,00

*Culinaria***Deutsches Menu A**

Kartoffelsuppe mit Speck-Crôutons  
*Crema di patate con crostini alla pancetta*

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten an Rosinensauce, dazu hausgemachte  
Kartoffelklöße und Apfelkompott

*Stufato di manzo della Renania con salsa di uva appassita,  
composta di mela e polpettine di patate*

\*\*\*

Beerengrütze mit Vanillesauce  
*Composta di frutta di sottobosco con salsa alla vaniglia*

Pro Person € 36,00

**Deutsches Menu B**

Reibeplätzchen mit gebeiztem Wildlachs an Honig-Senf-Sauce  
*Salmones marinato con frittelle di patate*

\*\*\*

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Gemüse vom Markt  
und Petersilienkartoffeln

*Petto di bue bollito con salsa al rafano, verdure del mercato  
e patate prezzemolate*

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser parfümiert  
*Macedonia di frutta profumata al distillato di ciliegie*

Pro Person € 38,00

**Deutsches Menu C**

Lauchcremesuppe  
*Vellutata di porri*

\*\*\*

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an  
Altbier-Zwiebelsauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

*Brasato di manzo e maiale con salsa di birra e cipolla,  
cavolo rosso con mela e polpettine di patate*

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
*Gelato alla vaniglia con ciliege calde*

Pro Person € 35,00



**Deutsches Menu D**

Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube

*Zuppa di pomodoro aromatizzata al gin e panna montata*

\*\*\*

Ofenfrische Schweinehaxe mit Sauerkraut und Sahnepüree

*Stinco di maiale con crauti e purea di patate*

\*\*\*

Beeren-Grütze mit Vanillesauce und Vanille-Eis

*Frutti di bosco cotti su salsa di vaniglia e gelato alla vaniglia*

Pro Person € 34,00

**Deutsches Menu E**

Tafelspitz-Carpaccio

*Carpaccio di carne lessa*

\*\*\*

Gebratene Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln

*Filetto di pesce persico su crauti e patate alle erbe*

\*\*\*

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme

*Strudel di mele con gelato alle vaniglia*

Pro Person € 35,00

**Deutsches Menu F**

Hochzeitssuppe

*Brodo di manzo con listarelle di verdure e polpettine*

\*\*\*

Lendchen vom Rind mit grüner Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse und Kroketten

*Medaglioni di manzo con salsa al pepe verde, verdure miste e crochette*

\*\*\*

Bayrische Creme

*Crema bavarese*

Pro Person € 36,00

**Deutsches Menu G**

Kressecremesüppchen mit Brotcrôtons

*Zuppa di crescione e croton*

\*\*\*

Schweinefilet nach Jägerart mit Macairekartoffeln

*Filetto di mailiale alla cacciatore con „Macaire“*

\*\*\*

Warmer Pflaumenkuchen

*Torta calda alle prugne*

Pro Person € 34,00

**Buffet**

(ab 20 Personen)

**Deutsches Buffet 1****Kalt**

Salatschüssel mit Joghurtdressing

Geräucherte Fischplatte

Wurstplatte mit Fleischkäse und Mixed Pickles

Wurstsalat

Geflügelsalat

**Warm**

Schweinebraten in eigener Soße

mit Rotkohl und Kartoffelklöße

\*\*\*

Rotbarsch gebraten mit Sauce Tatar

und Kartoffelsalat

**Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenmousse

pro Person € 36,00

**Deutsches Buffet 2**Kalt:

Wurstsalat  
Geräucherte Fischplatte  
Geflügelsalat  
Salatschüssel mit Joghurtdressing  
Rheinischer Nudelsalat

Warm:

Düsseldorfer Senf-Kartoffel-Suppe  
mit gerösteten Speckwürfel

\*\*\*

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce  
mit grünen Böhnchen und Bratkartoffeln

\*\*\*

Zander an Rieslingsoße  
auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree

Dessert:

Eisbombe  
Bayerische Creme  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person € 39,00

Auf Wunsch extra zum Buffet - schlag Mitternacht:

Currywurst mit Brot  
pro Person € 3,80

Scharfe Gulaschsuppe  
pro Person € 4,80

Eintopf nach Wunsch  
pro Person € 4,90

Alternative Hauptgerichte für Buffet 1 und Buffet 2:

Eisbein auf Weinsauerkraut und Püree

**oder**

Ofenfrische Schweinehaxe  
mit Apfelrotkohl und Klößen

**oder**

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Mandelsplittern und Apfelmus

## Frühstück

### **Frühstück Normale**

Zwei Brötchen  
Käse- und Schinkenaufschnitt  
Butter und Marmelade  
Ein gekochtes Ei

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

Pro Person € 12,00

### **Frühstück Americano**

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käse- und Schinkenaufschnitt  
Butter, Marmelade und Honig  
Ein gekochtes Ei  
Frischer Obstsalat im Glas

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

pro Person € 15,00

### **Frühstück Continentale**

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käseaufschnitt  
Parmaschinken  
Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Butter, Marmelade, Nutella und Honig  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
Ein gekochtes Ei  
Frischer Obstsalat im Glas

Ein Glas Prosecco

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

pro Person € 19,00

## Brunch

### **Brunch tedesco**

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käse- und Schinkenaufschnitt  
Butter, Marmelade und Honig  
Ein gekochtes Ei  
Frischer Obstsalat im Glas  
Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Joghurt natur  
Müsli mit getrockneten Früchten, separat dazu Milch

### Suppe

Kartoffel-Möhren-Suppe

### Warm aus dem Chaving Dish

Gebratener Speck  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Baked Beans

### Hauptspeisen aus dem Chaving Dish

Schweinebraten mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Zanderschnitte gebraten an Rieslingsauce  
mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Bayerische Creme

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

Pro Person € 48,00

*Culinaria***Brunch italiano**

Mehrere Brötchen  
Ein Croissant  
Käseaufschnitt  
Italienische Salamispezialitäten  
Parmaschinken  
Vitello Tonnato  
Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Butter, Marmelade, Nutella und Honig  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
Ein gekochtes Ei  
Salatschüssel mit Balsamicovinaigrette  
Krevettensalat mit Melonenkugeln und Cocktailsauce

Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum

Hauptspeisen aus dem Chaving Dish

Tortelloniteigtaschen in leichter Käsecreme

\*\*\*

Garnelen al pepe verde

\*\*\*

Scaloppine alla Pizzaiola  
mit Gemüsecaponata und Kartoffelauflauf

Dessert

Limoncellotorte  
Pinienkerntorte  
Mandel-Schokoladen-Kuchen  
Frischer Obstsalat  
Creme veneziana

Ein Glas Prosecco

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee  
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Pro Person € 56,00

Gerne können Sie sich Ihren kulinarischen Wunsch auch nach Belieben selber zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass in diesem Fall die Preise neu mit uns abgestimmt werden müssen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis