

# Silvester Menu

2018/2019

Linsen mit gebratenen Black Tiger Garnelen



Steinpilz - Ravioli



Rinderfilet an Steinpilzkruste  
mit Gemüsecaponata und Rosmarinkartoffeln

oder

Kabeljau gebraten mit Kirschtomaten,  
Oliven, Kapern-Kräutersauce  
an Gemüse und Petersilienkartoffeln



Panna Cotta mit Maracujamark

Menüpreis pro Person

52,- euro

# Silvester Speisekarte

## ANTIPASTI

Meeresfrüchtesalat an Zitronen-Vinaigrette	€ 16,00
Gebratene Garnelenschwänze auf Linsengemüse an Balsamico Vinaigrette	€ 16,00
Parmigiana di Melanzane „überbackene Auberginen “	€ 12,00
Vitello Tonnato	€ 12,00
Carpaccio von Bresaola mit Rucola und Parmigiano an Trüffel-Vinaigrette	€ 14,00

## SUPPEN

Linsensuppe	€ 6,00
Linsensuppe mit Salsiccia (ital. Wildfenchelwurst)	€ 7,50

## PASTA

Steinpilz-Ravioli an Cremesauce	€ 14,00
Tagliolini mit Krevetten und Zucchini	€ 14,00
Paccheri mit Wildragout	€ 14,50

## HAUPTGERICHTE

Kabeljau, leicht gebraten mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern-Kräutern-Sauce an Gemüse und Petersilien-Kartoffeln	€ 22,00
Rinderfilet an Steinpilzkruste mit Gemüsecajonata und Rosmarinkartoffeln	€ 24,00
Lammkarré mit Rosmarin, Knoblauch Speckböhnchen und Drillinge	€ 26,50
Salsiccia (ital. Wildfenchelwurst) an Weißweinsauce an Gemüsecajonata und Rosmarinkartoffeln	€ 14,50

## DESSERTS

Panna cotta mit Maracujamark	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Zabaglione mit Vanille Eis (ab 2 Personen)	€ 6,50