



## Aperitifempfehlung

Prosecco mit weihnachtlichem Spekulatiuslikör

Prosecco mit fruchtigem Johannisbeerlikör

Gin Wild Berry

4 cl London Dry Gin mit Russian Wild Berry und frischen Beeren

Gin Tonic

4 cl London Dry Gin mit Tonic Water, Eiswürfeln und Zitrone

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Russian Wild Berry und frischen Beeren

Aperitivo Ramazzotti Rosato

Proseccoschorle mit rotem, fruchtig-frischem Ramazzotti

Spritz

Proseccoschorle mit Aperol

Hugo

Proseccoschorle mit Holunderblütensirup und frischer Minze

„Scharfe“ Inge

Sie ist die Schwester von Hugo mit Ingwer und frischer Minze

Bitterino

Alkoholfreier, italienischer Aperitif

Crodino

Alkoholfreier, italienischer Aperitif



## **Menü**

**Prosecco mit fruchtigem Litschilikör**

**Feldsalat mit Kürbiskernöl und Speckstreifen**

**Schweinelenochen in Meaux-Senfsoße mit hausgemachten Spätzle**

**Tiramisu mit frischen Früchten garniert**

## **Vorspeisen**

**Hausgemachte Minestrone**

**Tiroler Weinsuppe mit Fleischeinlage und Croûtons**

**Rindercarpaccio mit Parmesanspänen und Rucola**

**Frischer Meeresfrüchtesalat**

**Avocado-Krabbensalat mit Limette mariniert**

**Vitello tonnato mit Thunfischcreme und Kapern**

**Frische Miesmuscheln in Weißwein**

**Caprese mit Büffelmozzarella und frischem Basilikumöl**

**Zu unseren Vorspeisen servieren wir unser ofenfrisches Weißbrot.**



## **Salatvariationen**

**Kleiner Beilagensalat**

**Bunter Salatteller**

**Feldsalat mit Kürbiskernöl und knusprigen Speckstreifen**

**Zu unseren Salatvariationen servieren wir unser ofenfrisches Weißbrot.**

## **Nudelgerichte**

**Tagliatelle mit frischen Kräutersaitlingen und Garnelen**

**Linguine mit frischen Meeresfrüchten**



## Hauptgerichte

Zarte Rinderfiletspitzen mit frischen Kräutersaitlingen und hausgemachten Spätzle

Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat

Kalbskotelett vom Grill mit Bratkartoffeln und einem kleinen Beilagensalat

Geschmortes Kalbsossobuco in feiner Wurzelgemüesoße mit Fettuccine

Zarte Lammfilets an mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und einem kleinen Beilagensalat

Zartes Rinderfilet „Contadina“ mit feinen Bandnudeln

Schweinelendchen in Meaux-Senfsoße mit hausgemachten Spätzle

FrISChe Seeteufelmedaillons „provincial“ mit feinen Bandnudeln

FrISChe Seezunge im Ganzen gebraten mit marktfrischem Gemüse und Kartoffeln

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten garniert

Maronencreme mit Granatapfel

Fruchtiges Litschisorbet mit Passionsfrucht

Panna Cotta mit Fruchtmark