

# Vorweihnachtliche Empfehlungen

## Italienische Saisonkarte

### Vorspeisen

**Kürbis-Kartoffel-Suppe mit Speck und Limette-Croutons**

Cremige Kürbis-Kartoffel-Suppe, verfeinert mit gebratenem Speck und aromatischen Limette-Croutons.

**Duetto vom Räucherlachs auf Kartoffelrösti & Vitello Tonnato**

Räucherlachs auf knusprigem Kartoffelrösti mit Orangen-Crème-fraîche-Sauce, dazu klassisches Vitello Tonnato mit Kapern.

### Zwischengang

**Geschmorte Zitrone mit Salbei an Prosecco-Reduktion**

Zart geschmorte Zitrone mit knusprigem Salbei auf feiner Prosecco-Reduktion.

### Hauptgänge – Pasta

**Ravioli Ricotta e Spinaci in Salbei-Butter**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert in goldbrauner Salbeibutter.

**Linguine mit Garnelen in Hummersauce**

Linguine in aromatischer Hummercremesauce, garniert mit gebratenen Garnelen.

**Frische Bandnudeln mit hausgemachtem Kalbsragout**

Sanft geschmortes Kalbsragout, serviert auf frischen Bandnudeln.

### Hauptgänge – Fleisch & Fisch

**Alle Fleisch- und Fischgerichte werden serviert mit:**

Hausgemachtem frischem Kartoffelpüree, gemischtem gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

**Saltimbocca alla Romana**

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißwein-Butter-Jus.

**Wildlachs in Hummer-Cremesauce**

Zart gegarter Wildlachs, serviert in seidiger Hummercremesauce.

### Dessert

**Hausgemachtes Tiramisù & Orangen-Panna-Cotta**

Klassisches Tiramisù und cremige Orangen-Panna-Cotta.