

# 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.