

# WEIHNACHTSMENÜ

## - ANTIPASTI -

### ZUPPA DI CASTAGNE

*Kastaniencremesuppe verfeinert mit Karotten*

**6,90€**

### INSALATA GOURMET CON STRACETTI D'ANATRA

*Gourmet-Salat mit Barbarie Entenbrustfiletstreifen an Orangen-Vinaigrette*

**17,90€**

### CARPACCIO DI BARBABETOLA CON CALAMARETTI

*Rote Beete Carpaccio in Olivenöl-Zitronen-Dressing verfeinert mit Rucola & Baby-Calamari*

**14,90€**

## - SECONDI PIATTI -

### COSCIA D'OCA

*Geschmorte Gänsekeule oder Gänsebrust in deftigem Sud serviert mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen*

**26,90€**

### ARROSTO DI CINGHIALE IN SALSA DI PORCINI

*Wildschweinbraten in delikater Steinpilzsauce serviert mit Grünkohl, Kartoffelklößen & einer Preiselbeerbirne*

**22,90€**

### SPEZZANTINO DI CERVO IN SALSA DI VINO ROSSO

*Hirschgulasch mit Waldpilzen in deftigem Sud verfeinert mit Rotwein, serviert mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen*

**20,90€**

### ANATRA DI BARBERIA

*Barbarie Entenbrust in Orangensauce mit karamellisierten Jungkarotten & Kartoffelpüree oder Klößen*

**21,90€**

### FILETTO D'AGNELLO CON PORCINI

*Lammfilet in delikatesser Rotweinsauce, serviert mit Steinpilzen & Baby-Bohnen*

**27,90€**

## - DOLCI -

### TIRAMISU DI NATALE

*Weihnachtliches Spekulatius-Tiramisu*

**6,90€**

### ZABAGLIONE DI NATALE

*Weihnachtliches Zabaglione, serviert mit Zimt*

**7,90€**

## - WEINEMPFEHLUNG -

### PRIMITIVO DI MANDURIA

*harmonisch & fruchtig, Nelken, Zimt & Waldfrüchte*

*Flasche - 28,90€*

*Glas (0,2l) - 8,50€*