



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 BARBABIETOLA 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€

