

LA CANTINETTA

Empfehlungen unseres Küchenchefs



VORSPEISEN

Wintersalat

Barbarie Entenbrust, Mango, Orangen-Senf-Dressing, karamellierte Cashews
14,50 €

Maronen-Portweinsuppe

mit gerösteten Haselnüssen

7,50 €

Hirsch-Carpaccio

Haselnuss-Mayonnaise, schwarze Nüsse, eingelegte Senffrüchte

14,50 €

Lasagnette von der Foie Gras

Granny Smith Apfel, Marsala

19,50 €

HAUPTGERICHTE

Ossobucco

Geschmorte Kalbshaxe, Safran-Risotto

24,50 €

Duett von der Gänsekeule & Brust

Blaubeeren-Klöße, Rotkraut, karamellierte Apfel

24,50 €

„Surf and Turf“ vom Kalbsfilet und kanadischen Hummer

Balsamico-Honig-Chilli Reduktion, Trüffel - Gnocchi, grüner Spargel

48,50 €

Rinderfilet „Rossini“

Duett vom argentinischen Rinderfilet & Foie Gras, Marsala-Reduktion

Kartoffel Gratin, Speck Bohnen

48,50 €

Viktoriabarsch „al Cartoccio“

Bouillabaisse - Fumet, Kräuter de Provence, Garnelen-Mascarpone-Risotto

28,50 €

DOLCE

Zimt-Brownie-Cheesecake

mit Gewürzkirschen

10,50 €