

Il Ristorante im Pförtnerhaus

Wochenkarte

Aperitivi

Cocktail di Bellini mit Prosecco & pürierter frischer Pfirsich 0,4 Ltr. 7,50€

Vini de Settimana

Gelsi di Calabria 2018 (Rosso) 0,75 Ltr. 24,90€

Sauvignon Blanc 2018 (Bianco) 0,75 Ltr. 24,90€

Pizza

Pizza di Pistacchio: mit frischer Mascarpone, Pistazie & frischem schwarzem Trüffel 14,50€

Pizza di Bufola: mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten & frischem Basilikum 12,90€

Antipasti

Rucola Salat mit marinierten Flusskrebse & Avocado 12,90€

Gegrillte Mittelmeer-Scampi auf Balsamico Linsen 13,50€

Entenbrust Carpaccio mit frittiertem Lauch & Senfdressing 12,50€

Paste

Baccri mit Kalbsflauschragout & frischen Pfifferlingen in Tomaten-Weißwein-Sauce 13,50€

Tagliatella Contadina: mit Entenleber in Burro-Salbei-Sauce & Cocktailtomaten 13,50€

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rucola & Ricotta in Burro-Salbei-Sauce & Parmesan 14,50€

Carni

Rognoni di Vitello: Kalbsnieren in Senf-Sauce mit eingelegten Schalotten & frischen Pfifferlingen 21,90€

Stinco di Agnello: geschmorte Lammhaxe mit frischen Kräutern in Steinpilz-Braten-Sauce 21,50€

Scaloppina Sicilia: Kalbsfleischmedaillons mit überbackenen Auberginen & Ziegenkäse

in Tomaten-Weißwein-Sauce 19,90€

Irishes Rinderfilet vom Weideochsen in Barolo Sauce mit frischem Trüffel 35,50€

Pesce alla Griglia

Doradenfilet im Kartoffelmantel in Zitronen-Weißwein-Sauce & frischem Thymian 23,00€

Fischsuppe Mediteranea hausgemacht mit Knoblauchbrot 25,00€

Sogliola alla Griglia gegrillte Seezunge 350g. 26,90€

Sogliola alla Griglia gegrillte Seezunge 500g. 29,90€

Rombo alla Griglia gegrillter Babysteibutt 500g. 25,50€

Orata alla Griglia gegrillte Goldbrasse 19,90€

Branzino alla Griglia gegrillter Seewolf 19,90€

Lotte alla Griglia gegrillter Seeteufel 24,50€

Pesce im Salzmantel

Dorade im Salzmantel für 1 Person 28,00€

Dorade im Salzmantel für 2 Personen 55,00€

Dolci

Parfait di Pistacchio – Pistazien Parfait mit frischen Pistazien mit Mandel & Zuckerkruste 7,50€

Buon Appetito