

Menü 1

1. Gang

Antipasto „Cosa Nostra“

(Rindercarpaccio mit Rucola u. Parmesan, Caprese u. Vitello Tonnato)

2. Gang

Schweinefilet in Parmaschinkenmantel „Cafe´de Paris“

oder

Schwertfischsteak vom Grill mit Kräuter-Zitronendressing

3. Gang

Tortino al Cioccolato mit Vanilleeis

EUR 38,90 (pro Person)

Menü 2

1. Gang

Caprese von Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

2. Gang

Tagliata vom Rumpsteak an Rucola u. Parmesan

oder

Geröstetes Zanderfilet an Charlottensenssauce

3. Gang

Panna Cotta

EUR 39,90 (pro Person)

Menü 3

1. Gang

*Birnencarpaccio mit Beeren u. gebackenem
Ziegenkäse an Orangencaramel*

2. Gang

Tagliata vom Rumpsteak an Rucola u. Parmesan

oder

Gedünstetes Lottesteak an Sherrytomaten u. Rucola

3. Gang

Frische Erdbeeren auf Mascarponecreme

EUR 41,90 (pro Person)

Menü 4

1. Gang

Antipasto Misto dello „Zollhof“

(gemischte Vorspeisenvariation)

2. Gang

Kleine Portion Tagliolini mit frischen Trüffeln

3. Gang

Perlhuhnbrust auf Linsen an Kartoffel-Trüffelpüree

oder

Viktoriabarschfilet auf Safransauce und gerösteten Pinienkernen

4. Gang

Fantasia di Dolci

EUR 44,90 (pro Person)

Menü 5

1. Gang

Rindercarpaccio mit Rucola u. Parmesan

2. Gang

Kleine Portion Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

3. Gang

Rinderfilet in Blätterteig an Gemüsebündchen auf Sauce Bernaise

oder

Dorade aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern

4. Gang

Mousse al Cioccolato mit Krokant und Sahne

EUR 48,90 (pro Person)

Menü 6

1. Gang

Süßkartoffelcarpaccio mit Flusskrebsen an Pommerysensaft

2. Gang

*Kleine Portion Hausgemachtes Duett von gefüllten Tortelloni
(gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelcreme u. Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce)*

3. Gang

Kalbsfilet auf getrüffeltem Steinpilzen an feinem Gemüse

oder

3 Riesengarnelen auf einer Knoblauch-Kräutersauce

4. Gang

Cheesecake auf Schoko-Krokant und Erdbeersauce

EUR 49,90 (pro Person)

