



## **BENVENUTO UND HERZLICH WILLKOMMEN IM RISTORANTE ROSSINI.**

UNSER MOTTO: „VON ALLEM ETWAS MEHR. MEHR MEDITERRANE SPEISEN.  
MEHR MEDITERRANE WEINE. MEHR GENUSS.“  
IST MEHR ALS EIN VERSPRECHEN!

BEI UNS GENIEßEN SIE ITALIENISCHE PASTA, FRISCHE HAUSGEMACHTE  
PIZZA AUS DEM STEINOFEN, VOLLMUNDIGE WEINE  
UND AUCH WESTFÄLISCHE KLASSIKER IN EINEM EINZIGARTIGEN AMBIENTE.  
DAS MAUERWERK AUS NATURBRUCHSTEINEN  
UND DER AUSBLICK ÜBER DEN GOLFPLATZ UND DIE WEITEN DES TEUTOBURGER  
WALDS LADEN ZUM VERWEILEN UND WOHLFÜHLEN EIN.

GESCHMACK UND QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU SICHERN WIR DURCH  
AUSGEWÄHLTE ZUTATEN UND UNSERE EXPERTISE IN DER ZUBEREITUNG.

EIN GROßTEIL UNSERER PRODUKTE STAMMT VON REGIONALEN ANBIETERN  
DIE UNS REGEMÄßIG MIT FRISCHEN ERZEUGNISSEN BELIEFERN.

KARTOFFELMANUFAKTUR PAHMEYER, WERTHER  
FLEISCHEREI PAUL, WERTHER  
KISKER BRÄNDE, HALLE  
KONDITOREI WELPINGHUS, BORGHOLZHAUSEN  
SPARGELHÖFE WENNER, HILTER UND LANGE, SIEDINGHAUSEN  
BARTELDREES FRUCHTSÄFTE, HALLE  
BÄCKEREI SICKENDIEK, HESSELTEICH

ÜBERZEUGEN SIE SICH VON UNSEREN KÖSTLICHKEITEN.

UNSER MOTIVIERTES UND ENGAGIERTES SERVICETEAM SORGT DAFÜR,  
DASS SIE SICH BEI UNS HERZLICH WILLKOMMEN FÜHLEN.

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH!

**IHR TEAM VOM RISTORANTE ROSSINI.**

## **UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN**

### **ALKOHOLFREIER APERITIF**

-ORANGENSAFT, TONIC WATER, ZITRONENSAFT UND GRENADINE-  
**0,15 L GL. 5,30 EURO.**

**SANDEMANN SHERRY -SECCO ODER MEDIUM DRY- 5 CL GL. 5,50 EURO**

**MARTINI -BIANCO ODER ROSSO – 5 C L GL. 5,50 EURO.**

**PROSECCO -FRIZZANTE – 0,1 L GL. 6,00 EURO.**

**PROSECCO -SPUMANTE- 0,1 L GL. 7,00 EURO.**

**CAMPARI MIT SODA WASSER ODER ORANGENSAFT – 0,2 L GL. 9,00 EURO.**

**GIN TONIC -SILVER DRY GIN MIT SCHWEPPE'S TONIC WATER - 0,2 L GL. 9,00 EURO.**

### **LILLET WILD BERRY**

– LILLET APERITIF MIT SCHWEPPE'S WILD BERRY AUFGEFÜLLT UND BEERENFRÜCHTE  
**0,20 L GL. 8,50 EURO.**

### **HUGO ODER HUGO -ALKOHOLFREI-**

-VINO FRIZZANTE MIT EINEM SCHUSS WEIßEN HOLUNDERBLÜTENLIKÖR  
ZITRONENSCHNITTE, MINZBLATT UND WÜRFEL-EIS  
ODER MIT ALKOHOLFREIEM SEKT - **0,20 L GL. 8,50 EURO.**

### **APEROL SPRIZZ ODER APEROL SPRIZZ -ALKOHOLFREI-**

-VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIER SEKT MIT EINEM SCHUSS APEROL  
ORANGENSCHNITTE UND WÜRFEL-EIS- **0,20 L GL. 8,50 EURO.**

### **SARTI SPRIZZ -FRUCHTIG UND FRISCH-**

ZITRONENSCHNITTE, EISWÜRFEL MIT VINO FRIZZANTE AUFGEFÜLLT-  
**0,2 L GL. 8,50 EURO.**

**ONKEL EMILS –KRÄUTER-GIN MIT SCHWEPPE'S BITTER-LEMON, ZITRONE  
EISWÜRFEL UND ROSMARINZWEIG- 0,2 L GL. 8,90 EURO.**

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN  
UNSERE SEPARATE ALLERGIKERKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

## UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

### WEISSWEIN

#### ALKOHOLFREIER MOSEL-RIESLING

*FEINE FRUCHTAROMEN MIT VIEL ELEGANZ UND FINESSE.*

*DURCH EINE SCHONENDE ENTALKOHOLISIERUNG BLEIBT DIE RIESLING-TYPISITÄT ERHALTEN.*

WEINGUT SCHMITGES, ERDEN

**0,2 L GL. 8,90 EURO – 0,75 L FL. 29,90 EURO**

#### DER KULTWEIN VOM GARDASEE

**2024 LUGANA DOC** –TROCKEN- AZIENDA AGRICOLA PILANDRO, LOMBARDEI

*FRISCH UND SÜFFIG, MODERATE SÄURE, AROMEN VOM APFEL UND BIRNE.*

**0,20 L GLAS 12,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO AUßER-HAUS-PREIS 15,90 EURO.**

### ROTWEIN

**2022 BLACK OX** - WG LERGENMÜLLER/PFALZ

ROTWEINCUVÉE AUS TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON UND DORNFELDER

*SAFTIGE WILDKIRSCH, EIN HAUCH SCHOKOLADE MIT WÜRZIGER CHARAKTERISTIK*

**0,2 L GLAS 10,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 38,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 13,90 EURO.**

**MEA CULPA VINO ROSSO - WG MARIO MININI – ITALIEN**

ROTWEINCUVÉE AUS MERLOT, SYRAH UND PRIMITIVO

7 MONATE IN NEUEN EICHENFÄSSERN GELAGERT *SEHR DICHT, RUND, TIEFDUNKLE FARBE, RUNDES*

*TANNIN, ELEGANTER KÖRPER MIT BROMBEERNOTE*

**0,2 L GLAS 11,50 EURO - 0,75 L FLASCHE 39,90 EURO. AUßER HAUS PREIS 16,90 EURO.**

## UNSERE KÜCHE-EMPFEHLT

### BUNTER FRÜHLINGS-GEMÜSE-EINTOPF

**A LA MARCO -VEGETARISCH-**

ODER MIT BOCKWURST-SCHEIBEN

TASSE 9,50 EURO -TERRINE 12,90 EURO.

### “GOLFER TELLER”

KÖNIGSBERGER KLOPSE IN EINER KAPERNSAUCE

MIT KRÄUTER-KARTOFFELN UND KLEINEM SALAT

PREIS PRO PORTION 18,90 EURO.

# UNSERE SONNTAGS-SPEISENKARTE AM 12.4.2026

## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

### -LILLET WILD BERRY-

-LILLET BLANC MIT SCHWEPPE'S WILD-BERRY, EISWÜRFELN UND BEERENFRÜCHTEN-  
**0,2 L GL. 8,50 EURO.**

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA- BRÖTCHEN UND OLIVENÖL

## UNSER SONNTAGS-MENÜ

### VORSPEISE ODER SUPPE ZUR WAHL

**PETERSILIENWURZEL-CREMESUPPE** MIT CROUTONS UND KRÄUTER-ÖL -VEGETARISCH-  
ODER

### **KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller**

IN EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING

\*\*\*

### HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

**FEINES LAMM-RAGOUT** MIT EINER THYMIAN-SCHMORSAUCE

DAZU EIN BOHNENGEMÜSE UND EIN KARTOFFEL-KUCHEN

### ODER

**GEBRATENES HEILBUTT-FILET** IN EINER WEIßWEINSAUCE  
MIT EINEM BUNTEM SPARGELGEMÜSE UND KRÄUTER-KARTOFFELN

\*\*\*

**EIERLIKÖR-PARFAIT** MIT BEEREN-RHABARBER-RAGOUT

UND VANILLESAUCE

PREIS PRO PERSON 46,90 EURO

---

## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

EURO

**KNUSPRIGER REIBEKUCHEN** MIT BAUERNSCHMAND  
WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT  
MIT ZWEI REIBEKUCHEN

10,90

16,90

**KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller**

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFELN

9,50

**GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller**

IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-BROTWÜRFELN

15,30

DAZU NACH WUNSCH **GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN**

24,00

**ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE MIT HONIG** AUF MARINIERTEN PFLÜCKSALATEN

MIT EINEM ORANGEN-RHABARBERKOPF -VEGETARISCH-

17,90

**MEDITERRANER SALAT VON GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL** MIT TOMATEN

SPINAT, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND GEZUPFTE BURRATA -VEGETARISCH

19,90

**ANTI PASTI DELLA CASA** - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT

UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU-

20,90

---

## SUPPE

**PETERSILIENWURZEL-CREMESUPPE** MIT CROUTONS UND KRÄUTER-ÖL -VEGETARISCH-

9,50

## UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN

**2024 „MIT DEN WOLKEN ZIEHEN“ WEISSWEINCUVÉE** –TROCKEN- WEINGUT KIEFER, BADEN  
*FRISCH UND SÜFFIG, SPRITZIG UND FRUCHTIG. TROCKEN, ABER NICHT HERB.*

**0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.**

### ROSEWEIN

**2024 „SCHMETTERLINGE IM BAUCH“** –FEINHERB- WEINGUT KIEFER, BADEN  
*BESCHWINGTES ROSÉWEIN-CUVÉE*

**0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.**

<i>HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA</i>	<i>EURO</i>
<i>-NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET UND AUF STEIN GEBACKEN-</i>	
<b>PIZZA RUCOLA</b> -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, KIRSCHTOMATEN, PARMASCHINKEN, RUCCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN	16,90
<b>PIZZA AGLI ASPARGI</b> –MIT TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE, MARINIRTER SPARGEL FRÜHLINGSLAUCH, SAUCE HOLLANDAISE UND CONFIERTE TOMATEN -VEGETARISCH -	16,90
<b>PIZZA DELLA CASA</b> -MIT TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATEN-SCHEIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI	16,90
<b>PIZZA CARCIOFO PRIMAVERA</b> -MIT TOMATENSAUCE, GERIEBENEN KÄSE ARTISCHOCKEN, FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN UND SPITZPAPRIKA -VEGETARISCH-	16,90
<b>PIZZA ROSSINI</b> -TOMATENSAUCE, GERIEBENER KÄSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATENSCHNITTEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM	17,90
<b>HAUPTSPEISEN</b>	
<b>VEGANES SPARGEL-CURRY</b> MIT KICHERERBSEN UND BLATTSPINAT	24,90
<b>WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN</b> –ZWEI PANIERTE JUNGSCHEINSCNITZEL- MIT EINER PILZ-RAHMSAUCE, BUNTEM GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN -ALS KLEINE PORTION- (1 SCHNITZEL)	24,90 19,90
<b>ROSA GEBRATENE ANGUS ROASTBEEF-SCHNITTEN, KALT</b> MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN	25,90
<b>GEBRATENE STREIFEN VOM JUNGSCHEINFILET</b> MIT GEBRATENEN PILZEN IN EINER BÄRLAUCH-MASCARPONE-SAUCE DAZU BROKKOLI UND SCHUPF-NUDELN	32,90
<b>FEINES LAMMRAGOUT</b> MIT EINER THYMIAN-SCHMORSAUCE DAZU EIN BOHNENGEMÜSE UND EIN KARTOFFEL-KUCHEN	33,90
<b>GEBRATENES HEILBUTT-FILET</b> IN EINER WEIßWEINSAUCE MIT EINEM BUNTEM SPARGELGEMÜSE UND KRÄUTER-KARTOFFELN	34,90
<b>LACHS-STEAK</b> MIT EINER KARTOFFELKRUSTE GEBRATEN IN EINER WEIßWEIN-SAUCE AUF EINEM TOMATEN-FRÜHLINGS-LAUCH-GEMÜSE UND GERÖSTETEM BLUMENKOHLPÜREE	34,90
<b>GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK</b> IN EINER SAUCE HOLLANDAISE MIT BUNTEM SPARGEL-GEMÜSE UND KARTOFFEL-MILLE-FEUILLE	37,90

**UNSER FRÜHLINGS-ANGEBOT**  
**DREI GEBRATENE RIESEN-GARNELEN**  
 IN EINER WEIßWEINSAUCE MIT SPARGEL-RISOTTO, RUCOLA UND PARMESAN  
**PREIS PRO PORTION 31,90 EURO.**

### **FRISCHER STANGENS-PARGEL VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER**

**WEIßER STANGENS-PARGEL** MIT ZERLASSENER BUTTER  
 ODER SAUCE HOLLANDAISE UND BUTTER-KARTOFFELN - **PREIS PRO PORTION 28,90 EURO.**

**DAZU „WESTFÄLISCH“** MIT SCHNIPPEL-SCHINKEN UND KRÄUTERRÜHREI  
**PREIS PRO PORTION 34,90 EURO.**

ODER DAZU EIN JUNGSCHEINSCNITZEL - **PREIS PRO PORTION 35,90 EURO.**

ODER DAZU ZWEI MEDAILLONS VOM JUNGSCHEINFILET - **PREIS PRO PORTION 41,90 EURO.**

ODER DAZU EIN GEBRATENES LACHSFILET - **PREIS PRO PORTION 41,90 EURO.**

### **UNSERE EMPFEHLUNG ZUM SPARGEL**

**2025 RIVANER** –TROCKEN- WEINGUT SCHMITGES, MOSEL  
*Frisch und süffig, spritzig und fruchtig. trocken, aber nicht herb.*  
*Ein leckerer Allroundwein der köstlich schmeckt.*

**0,20 L GLAS 8,90 EURO - 0,75 L FLASCHE 29,90 EURO. - AUSSER HAUS PREIS 9,90 EURO.**

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH. GERNE GIBT IHNEN  
 UNSERE SEPARATE ALLERGIKERTARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

# GETRÄNKEKARTE

## OFFENE WEINE

EURO

### WEISSWEIN – ENTHALTEN SULFITE-

ROSSINI HAUSWEIN SILVANER -TROCKEN- 0,2 L GL. 7,50  
WEINGUT WEINBIET/PFALZ 1,0 L FL. 26,90

PINOT GRIGIO -TROCKEN- 0,2 L GL. 9,00  
WEINGUT VALDADIGE DOC TRENTO/ITALIEN 0,75 L FL. 32,90

WEISSER BURGUNDER -TROCKEN- 0,2 L GL. 9,00  
WEINGUT LERGENMÜLLER/PFALZ 0,75 L FL. 32,90

GRAUER BURGUNDER -TROCKEN- 0,2 L GL. 9,00  
WEINGUT LERGENMÜLLER/PFALZ 0,75 L FL. 32,90

SAUVIGNON BLANC -TROCKEN- 0,2 L GL. 9,90  
WEINGUT LERGENMÜLLER/PFALZ 0,75 L FL. 33,90

MOSEL RIESLING -TROCKEN ODER FEINHERB- 0,2 L GL. 8,00  
WEINGUT SCHMITGES/MOSEL 0,75 L FL. 31,00

CHARDONNAY 234 DO -TROCKEN- 0,2 L GL. 10,50  
BODEGAS ENATE, SOMONTANO/SPANIEN 0,75 L FL. 35,90

### ROSEWEIN – ENTHALTEN SULFITE-

ALDEYA ROSADO -FEINHERB- 0,2 L GL. 9,50  
PAGO AYLES, CARINENA/SPANIEN 0,75 L FL. 31,90

CABERNET SAUVIGNON ROSADO DO -TROCKEN- 0,2 L GL. 10,50  
BODEGAS ENATE, SOMONTANO/SPANIEN 0,75 L FL. 35,90

### ROTWEIN – ENTHALTEN SULFITE-

ROSSINI HAUSWEIN CLASSIC ROUGE -FEINHERB- 0,2 L GL. 7,50  
WEINGUT LA GRANGES, LANGUEDOC/FRANKREICH 1,0 L FL. 26,90

DORNFELDER „URGEWALT“ -TROCKEN 0,2 L GL. 8,90  
WEINGUT LERGENMÜLLER/PFALZ 0,75 L FL. 32,90

NERO D'AVOLA ETICHETTA BIANCA IGT 0,2 L GL. 9,00  
CORTE DIE MORI, SIZILIEN/ITALIEN 0,75 L FL. 33,90

CHIANTI R. MASI DOCG 0,2 L GL. 9,00  
R. MASI, TOSCANA/ITALIEN 0,75 L FL. 33,90

RIOJA CRIANZA ALABANZA DOC 0,2 L GL. 10,50  
BODEGAS ALEJOS, RIOJA/SPANIEN 0,75 L FL. 35,90

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC -TROCKEN- 0,2 L GL. 10,50  
WEINGUT TERRA AVARE, APULINE/ITALIEN 0,75 L FL. 37,90

WEINSCHORLE -WEISS, ROSE ODER ROT- 0,3 L GL. 6,20

**BIERE VOM FASS** -ENTHALTEN GETREIDE-

WARSTEINER PILS 0,2 L GL. 2,60 – DURCHGEZAPFTES 0,3 L GL. 3,90 – 0,4 L GL. 5,20 EURO.

HERFORDER PILS 0,25 L GL. 3,30 – DURCHGEZAPFTES 0,3 L GL. 3,90 – 0,4 L GL. 5,20 EURO.

ALSTER 0,2 L GL. 2,60 – 0,4 L GL. 5,20 EURO.

HACKER PSCHORR -KELLERBIER NATURTRÜB- 0,3 L GL. 4,20 – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

PAULANER MÜNCHENER HELL SCHNITT 0,3 L GL. 4,20 – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

**BIERE IN FLASCHEN** -ENTHALTEN GETREIDE-

WARSTEINER PILS ODER WARSTEINER ALSTER -ALKOHOLFREI- 0,33 L FL. 4,00 EURO.

MALZBIER 0,33 L FL. 4,00 EURO.

PAULANER WEIZENBIER

-DUNKEL, TRÜB, ALKOHOLFREI ODER ALKOHOLFREI ZITRONE- 0,5 L FL. 5,70 EURO.

**SPIRITUOSEN -2 CL-****EURO****AUS DER BRENNEREI WILHELM KISKER, HALLE-WESTFALEN**

EMILS TRADITION WACHOLDER	32 %	3,00
ALTER KORNBAND -2 JAHRE GEREIFTER ROGGENKORN	38 %	3,00
SICKENDIEKER -WESTFÄLISCHER HALBBITTER-	32 %	3,00
SCHLÜRSCHLUCK -KRÄUTERLIKÖR-	24 %	3,00

UNTERBERG	44 %	3,00
-----------	------	------

MALTESER AQUAVIT	40 %	3,00
------------------	------	------

LINIE AQUAVIT	42 %	3,50
---------------	------	------

BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM	17 %	3,50
------------------------------	------	------

WODKA	40 %	4,50
-------	------	------

REMY MARTIN GRAND CRU COGNAC	40 %	6,00
------------------------------	------	------

BALLANTINE SCOTISH WHISKY	40 %	6,00
---------------------------	------	------

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

CAROLINEN GOURMET -MEDIUM ODER STILL- 0,25 L FL. 3,50 - 0,75 L FL. 7,50 EURO.

SINALCO COLA, COLA ZERO, ORANGE, COLA MIX ODER ZITRONE 0,33 L FL. 4,20

**BARTELDREES FRUCHTSÄFTE, HALLE-WESTFALEN**

KLARER APFELSAFT, ORANGENSAFT, ROTER TRAUBENSAFT, MARACUJASAFTE,

APFEL-BIRNENSAFT, SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT ODER GRAPEFRUITSAFT 0,2 L. 4,00

RHABARBERSCHORLE ODER APFEL-JOHANNISBEEREN-SCHORLE 0,33 L FL. 4,50

LÜTTES HOLUNDER-SCHORLE 0,33 L FL. 4,50

APFELSCHORLE– 0,3 L GL. 4,20 – 0,5 L GL. 6,50 EURO.

MARACUJA-SCHORLE, KIRSCH-SCHORLE ODER JOHANNISBEER-SCHORLE

JE 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

DISTEL -GRAPEFRUITSAFT MIT BITTER LEMON- 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

JOTO -SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT MIT TONIC-WATER

– 0,3 L GL. 5,50 – 0,5 L GL. 6,90 EURO.

SCHWEPPE'S BITTER LEMON, GINGER ALE ODER TONIC WATER 0,2 L GL. 3,90

ALLE PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

# „Cucina della Mamma“

In einer italienischen Familie ist es Tradition, dass alle Gerichte auf den Tisch gestellt werden und jeder sich selbst davon nimmt, was ihm schmeckt.

EINE ITALIENISCHE SPEISENFOLGE IN DREI GÄNGEN,  
DIE DEN JAHRESZEITEN UND MARKTANGEBOTEN  
ENTSPRECHEND WECHSELT.

## **Wir servieren als 1. Gang:**

Caprese, Melonenschiffchen mit mildem Parmaschinken, hausgemachtes Anti Pasti Della Casa mit Rucola-Salat und Parmesan, Vitello Tonnato, schwarze und grüne Oliven, ofenfrische Ciabatta-Brötchen mit Olivenöl und Balsamicoessig

## **Als 2. Gang:**

Brasato -Rinderbraten auf toskanische Art-  
in einer Rotweinsauce mit buntem Marktgemüse  
und Rosmarin-Kartoffeln

Pizza Rossini, Vegetarisches Pasta-Gericht

Edelfischfilets mit einer Weißweinsauce  
und einem Gemüse-Risotto

## **Zum Nachtisch servieren wir:**

Tiramisu mit frischem Obstsalat und Eis

Ab 6 Personen – Preis pro Person 59,90 €

Nur mit Vor-Reservierung  
und mindestens 2-tägiger Vorbestellung.