

UNSERE ABENDKARTE

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

ROSSINI CHRISTMAS-SPRIZZ –HAUSGEMACHTER GEWÜRZ-ORANGENSIRUP
MIT EISWÜRFELN, **VINO FRIZZANTE ODER MIT ALKOHOLFREIEN SEKT AUFGEFÜLLT**
0,2 L GL.7,30 EURO.

VORAB SERVIEREN WIR OFENFRISCHE CIABATTA-BRÖTCHEN MIT OLIVENÖL:

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

EURO

KNUSPRIGER REIBEKUCHEN MIT BAUERNSCHMAND WESTFÄLISCHEM SCHNIPPELSCHINKEN UND SALATBUKETT MIT ZWEI REIBEKUCHEN	7,90 12,90
KLEINER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN SAUERTEIG-CROUTONS	7,90
GROßER BUNTER JAHRESZEITLICHER SALATTeller IN BALSAMICOESSIG-OLIVENÖLSAUCE MIT GERÖSTETEN SAUERTEIG-CROUTONS DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN ODER GEBRATENE ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN	10,90 18,90 20,90
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF MARINIRTER ROTE BETE MIT TRÜFFEL-SCHMAND -VEGETARISCH-	14,90
SENFKOHL-SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN IN LAUWARMER ORANGEN-VINAIGRETTE	15,90
HAUSGERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET AUF APFELSPALTEN MIT KRÄUTERSALAT UND MEERRETTICHCREME	15,90
ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU-	17,90

SUPPE

QUITTEN-SELLERIE-CREMESUPPE MIT SAUERTEIG-CROUTONS -VEGETARISCH-	7,90
---	------

BELLA PIATTI -immer Dienstag bis Donnerstag- (AUßER AN FEIERTAGEN)

EIN TOLLES ROSSINI GERICHT GENIEßEN.
VORAB ALS KOSTENLOSE ZUGABE EIN GLAS VINO FRIZZANTE ODER ALKOHOLFREIEN SEKT
-IM NOVEMBER UND DEZEMBER-

HÄHNCHENBRUST UNTER EINER MARONENKRUSTE
MIT EINER KRONSBEELEN-PFEFFERSAUCE AUF CANNELONI MIT SELLERIE UND APFEL GEFÜLLT

KOMPLETT PREIS PRO PERSON 16,90 EURO

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

DER KULTWEIN VOM GARDASEE - 2021 LUGANA DOC –TROCKEN-
AZIENDA AGRICOLA PILANDRO, LOMBARDEI
FRISCHER GENUSS UND SÜFFIG, MODERATE SÄURE, AROMEN VOM FRISCHEN APFEL UND SAFTIGER BIRNE.
0,20 L GLAS 9,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 31,90 EURO - AUßER-HAUS-PREIS 12,90 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.

ADVENTSZEIT - GÄNSEZEIT

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE MIT EINER SCHMORSAUCE
DAZU AROMATISCHEN ROTKOHLE, BUTTER-ROSENKOHLE
UND KARTOFFELKLÖßEN MIT POLNISCH BUTTER - **PORTION - 36,90 EURO.**

NUR AUF VORBESTELLUNG

WESTFÄLISCHER GÄNSEBRATEN -STÜCK BRUST UND KEULE-
MIT EINER SCHMORSAUCE DAZU AROMATISCHEN ROTKOHLE, BUTTER-ROSENKOHLE
UND KARTOFFELKLÖßEN MIT POLNISCH BUTTER - **PORTION - 39,90 EURO.**

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZA -NUR MIT FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET-

PIZZA RUCOLA -TOMATENSauce, GERIEBENER KäSE, KIRSCHTOMATEN, PARMASCHINKEN, RUCCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN	14,90
PIZZA INVERNO –TOMATENSauce, GERIEBENER KäSE, FEIGEN, GORGONZOLA, FELDsalAT UND WALNUSSEKERNEN -VEGETARISCH-	14,90
PIZZA ALTO ADIGE – GERIEBENER KäSE, MIT TIROLER SPECK BERGkäSE, ROTEN ZWIEBELN, APFELSPALTEN UND SCHMANDCREME	15,90
PIZZA DELLA CASA -TOMATENSauce, GERIEBENER KäSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATEN-ScheIBEN UND TRÜFFEL-SALAMI	15,90
PIZZA ROSSINI -TOMATENSauce, GERIEBENER KäSE, BÜFFEL-MOZZARELLA TOMATENScheIBEN, RIESENGARNELEN UND BASILIKUM	16,90

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE VEGANE KOHLROULADE IN EINER PILZJUS MIT KRÄUTERÖL	15,90
ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-ScheIBEN , KALT MIT REMOULADENSauce, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN	20,90
WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTE JUNGSCHWEINSCHNITZEL- MIT EINER PILZRAHMSAUCE DAZU EIN BUNTES GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN	20,90
KROSS GEBRATENE SPANFERKELSchULTER MIT EINER BIERSAUCE DAZU APFEL-SAUERKRAUT UND EIN KARTOFFELSTAMPF	24,90
DAZU EIN WARSTEINER BREWERS GOLD VOM FASS –NATURTRÜBES BIER- 0,3 L.	3,70
FEINES WILDRAGOUT IN EINER WACHOLDER-PREISELBEEREN-Sauce MIT GEBRATENEN PILZEN, ROSENKOHLE UND KARTOFFELKLÖßEN	27,90
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET AUF BEURRE BLANC DAZU EIN GEMÜSE-GRAUPEN-RISOTTO UND EIN KARTOFFELKUCHEN	27,90
ROSA GEBRATENES HIRSCH-RÜCKENSTEAK IN EINER KRONSBEEEREN-PFEFFERSauce MIT BUNTER BETE UND SELLERIEPÜREE	29,90

UNSERE BESONDERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

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, RUNDDES TANNIN, ELEGANTER KÖRPER MIT
BROMBEERNOTE

0,20 L GLAS 9,00 EURO - 0,75 L FLASCHE 31,90 EURO. . AUSSER HAUS PREIS 14,90 EURO.

Letzte Getränkebestellung um 22.00 Uhr. WIR SCHLIESSEN UM 22.30 UHR.