

ALLE SPEISEN AUCH TO GO.

UNSERE TAGESKARTE VON 12.00 UHR BIS 15.00 UHR

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.

BUSINESS-LUNCH -TÄGLICH VON 12 – 14.30 UHR
(AUßER AN SONN- UND FEIERTAGEN) WÄHLEN SIE AUS:

KLEINER BUNTER SALATTELLER

MIT EINEM BALSAMICOESSIG-OLIVENÖL-DRESSING
ODER

TAGESSUPPE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS

AUF EINER BUNTEN KARTOFFEL-GEMÜSE-PFANNE
ODER

GEBRATENES FISCHFILET AUF PASTA ALLA NORMA MIT AUBERGINEN UND TOMATEN
ODER

PASTA ALLA NORMA MIT AUBERGINEN, TOMATEN UND SCHAFSKÄSE
–VEGETARISCH–

TAGES-DESSERT ODER 1 TASSE KAFFEE ODER 1 ESPRESSO

PREIS PRO PERSON 22,90 EURO.

SUPPE

TAGESSUPPE

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.

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 10,90

DAZU NACH WUNSCH GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN 18,90

ODER GEBRATENE **ANGUS-RINDFLEISCHSTREIFEN** 20,90

ANTI PASTI MISTO - ITALIENISCHE VORSPEISEN MIT RUCOLA-SALAT

UND GEHOBELTEM PARMESAN -GERN STELLEN WIR IHNEN EINEN 2. TELLER DAZU- 17,90

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES FISCHFILET AUF PASTA ALLA NORMA MIT AUBERGINEN UND TOMATEN 17,90

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS

AUF EINER BUNTEN KARTOFFEL-GEMÜSE-PFANNE 17,90

GEBACKENE VEGANE KOHLROULADE IN EINER PILZSCHMORSAUCE MIT KRÄUTERÖL 15,90

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN –PANIERTE JUNGSCHWEINSCHNITZEL-

MIT EINER PILZRAHMSAUCE DAZU EINE BUNTES GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN 20,90

ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-SCHEIBEN, KALT

MIT REMOULADENSAUCE, EINGELEGTEN GURKEN UND BRATKARTOFFELN 20,90

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET AUF BEURRE BLANC

DAZU EIN GEMÜSE-GRAUPEN-RISOTTO UND EIN KARTOFFELKUCHEN 27,90

ANGUS RINDER-RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

DAZU EIN BUNTES GEMÜSE UND POMMES FRITES 35,90

ADVENTSZEIT - GÄNSEZEIT

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE MIT EINER SCHMORSAUCE

DAZU AROMATISCHEN ROTKOHL, BUTTER-ROSENKOHL

UND KARTOFFELKLÖßE MIT POLNISCH BUTTER - **PORTION - 36,90 EURO.**

NUR AUF VORBESTELLUNG

WESTFÄLISCHER GÄNSEBRATEN -STÜCK BRUST UND KEULE-

MIT EINER SCHMORSAUCE DAZU AROMATISCHEN ROTKOHL, BUTTER-ROSENKOHL

UND KARTOFFELKLÖßE MIT POLNISCH BUTTER - **PORTION - 39,90 EURO.**

NACHSPEISEN

UNSERE EISSORTEN - VANILLE, SCHOKOLADE, WALNUSS, SORBET

-PRO EISKUGEL- 2,30

TAGES-DESSERT

6,50

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.