Weihnachtsmenüs

Ristorante Mezzanotte

Cari Ospiti – Liebe Gäste,

die festliche Jahreszeit rückt näher, und mit ihr die Zeit des Genießens, des Beisammenseins und der besonderen Momente.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere festlichen Weihnachtsmenüs, die wir **ab dem 1. November** (ab 10 Gäste) **mit Vorbestellung servieren**. Jedes Menü ist eine Hommage an die italienische Küche – liebevoll kreiert von unserem **Chef Gino**, der traditionelle Aromen mit feinen, modernen Nuancen verbindet.

Selbstverständlich berücksichtigen wir **individuelle Wünsche** und gestalten auf Wunsch auch ganz **persönliche Menüs**, die perfekt zu Ihrem Anlass passen.

Für besondere Absprachen bitten wir Sie, Chef Gino frühzeitig persönlich zu kontaktieren – er berät Sie gerne und komponiert gemeinsam mit Ihnen ein Menü, das Sie und Ihre Gäste begeistern wird.



Lassen Sie sich von italienischer Festtagsküche verzaubern – mit Leidenschaft, Eleganz und einem Hauch von „La Dolce Vita".

Liebe Gäste, bitte denken Sie daran, rechtzeitig zu reservieren.

Telefon: 069 71034590

Ab dem 01. November 2026

Weihnachtsmenüs Mezzanotte

Ristorante

Menü 1 – 58,00 €

Vorspeise:

Riesengarnelen
in Orangensauce auf Feldsalat

Hauptgang:

Perlhuhnbrust
mit Trüffel und Morcheln
oder
Seeteufel
mit Pinienkruste in Champagnersauce

Dessert:

Crème Caramel

Menü 2 – 56,50 €

Vorspeise:

Schwertfisch-Tatar
auf Rucola-Salat mit glasierten Shiitake-Pilzen

Hauptgang:

Marinierte Dorade
mit Erbsencreme
oder
Rinderschmorbraten
mit kräftiger Barbera-Sauce

Dessert:

Panna Cotta

Menü 3 – 58,50 €

Vorspeise:

Zandermousse
mit Kaviar und Paprika-Vinaigrette

Hauptgang:

Thunfischfilet
mit Garnelentempura auf Mango-Avocado-Ragout
oder
Lammkarree
in Pinienkruste auf Ratatouille mit Zitronen-Thymian-Sauce

Dessert:

Tiramisu

Menü 4 – 60,00 €

Vorspeise:

Gratinierte Jakobsmuschel
auf grünem Spargel und Steinpilz-Carpaccio

Hauptgang:

Steinbuttfilet
mit Kartoffelkruste in Weißweinsauce
oder
Rumpsteak
mit Pfefferkruste in Pfifferling-Cremesauce

Dessert:

Cassata Siciliana

Ab dem 01. November 2026

Weihnachtsmenüs Mezzanotte

Ristorante

Menü 5 – 62,00 €

Vorspeise:

Entenbrust-Carpaccio
mit Granatapfel-Vinaigrette

Hauptgang:

Seezungenfilet
mit Champagner-Estragon-Sauce
oder
Rinderlende
mit kräftiger Balsamico-Cremesauce

Dessert:

Tortino al Cioccolato

Menü 6 – 46,50 €

Vorspeise:

Vegetarischer Vorspeisenteller

Hauptgang:

Gemischter vegetarischer Pasta-Mix
– Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung
– Pappardelle mit Steinpilzen
– Fusilli mit Zucchini und Tomaten

Dessert:

Bunter Dessertteller

Menü 7 – 58,00 €

Vorspeise:

Frische Tagliolini
mit Ragù vom Hummer

Hauptgang:

Schwertfisch
mit Zichorien-Gemüse und Tomaten
oder
Ente
mit Orangensauce

Dessert:

Crème Brûlée

Menü 8 – 58,50 €

Vorspeise:

Ravioli
gefüllt mit Kürbis und
Amaretto-Keksen in Safransauce

Hauptgang:

Zackenbarsch
in Tomaten geschmort
oder
Rehfilet
mit Preiselbeeren in Barolo-Sauce und
Polenta-Timbal

Dessert:

Zimt-Parfait