

Liebe Gäste,
auch dieses Jahr möchten wir Sie im Castello über die Feiertage verwöhnen.
Am 25.12.2018 servieren wir ausschließlich drei Menüs für € 39.- bis € 46.-.
Am 26.12.2018 bieten wir zusätzlich zu den Menüs eine kleine Auswahlkarte.

MENÜ 1

CREMA DI CASTAGNE

Maronen-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust

PETTO DI OCA ALL'ITALIANA

*Französische zarte Gänsebrust auf Amaretto-Rotkohl und
Kartoffelgnocchi in Orangensauce*

MOUSSE DI PANPEPATO

Lebkuchenmousse mit Glühweineis

€ 39,00

MENÜ 2

INSALATA INVERNALE

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Rotweibirne und Walnüssen

SPAGHETTINI CON TARTUFO

Hausgemachte Spaghettini mit italienischem Trüffel in Trüffelsauce

Wahlweise:

SALTIMBOCCA DI CERVO

*Hirschrücken-Medaillons mit Hirschschinken , Pflaume, Preiselbeere und
Selleripüree*

oder

SELLA DI VITELLO

Kalbsrücken mit Spinat, getrüffeltem Steinpilzragout und Kartoffel

oder

LUCIOPERCA CON VERZA

Zanderfilet auf getrüffeltem Wirsing und Pfirsich-Kartoffelstampf

DUETTO DI DOLCI

Schokoladen Crème brûlée mit Christstollen-Parfait

€ 46,00

VEGETARISCHES MENÜ

CREMA DI PORCINI

Steinpilz-Cremesuppe mit Trüffelschaum

INSALATA CON CAPRINO

Wildkräutersalat auf rote Bete Carpaccio mit Rotweinbirne, lauwarmen Ziegenkäse und sautierten Steinpilzen

SPAGHETTINI CON TARTUFO

Hausgemachte Spaghettini mit italienischem Trüffel in Trüffelsauce

CRÈME BRÛLÉE AL CIOCCOLATO

Schokoladen Crème brûlée mit Himbeer-Parfait

€ 39,00