

Herzlich Willkommen

im

Ristorante

**Schlosshotel Gruenwald**

seit 2001

# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 01.12.2023 bis 08.12.2023

## APERITIVI – APERITIFS

Blue Schlosshotel – Moscato mit Rum und Soda <sup>G</sup>	0,2 l	€	8,50
Ramazzotti Aperitivo Rosato – Ramazzotti Spritz <sup>G</sup>	0,2 l	€	8,50
Brut Rosé – Brut Rosé Col Sandago <sup>G</sup>	0,1 l	€	9,80
	Fl.	€	38,00
Champagne Hattat – Decker Brut Blanc de Blancs <sup>G</sup>	0,1 l	€	14,50
	Fl.	€	98,00

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

<b>Cantarelli trifolati</b> – Sautierte Pfifferlingen auf Kürbiscarpaccio mit geräuchertem Scamorzakäse <sup>G,D,8</sup>	€	19,00
<b>Tartara di tonno</b> – Thunfischtatar mit Salat aus Rübenspitzen <sup>B</sup>	€	21,50
<b>Animelle arrosto</b> – Gebratenes Kalbsbries mit Spinat und Trüffel <sup>G</sup>	€	21,50
<b>Crema di patate</b> – Kartoffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel <sup>E,G</sup>	€	7,80

## PASTA – NUDELGERICHTE

<b>Orecchiette</b> – Öhrchennudeln mit Kalbsbackenragout <sup>I</sup>	€	18,00
<b>Linguine</b> – Schmale Bandnudeln aus Tintenfischfarbe mit Pfifferlingen und Seeteufel <sup>I,N,G,B</sup>	€	21,80
<b>Ravioli</b> – Teigtaschen mit Kürbis gefüllt in Butter und Salbei geschwenkt <sup>I,D,K</sup>	€	19,50
<b>Tagliolini</b> – Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter geschwenkt mit Schwarztrüffel <sup>D,G,I,A</sup>	€	22,80

# CARTA DELLA SETTIMANA – WOCHENKARTE

vom 01.12.2023 bis 08.12.2023

## PESCE – FISCHGERICHTE

<b>Filetto di cappone</b> – Knurrhahnfilet mit Artischocken und Riesengarnelen im eigenen Sud <sup>B,C</sup>	€ 32,50
<b>Coda di rospo</b> – Seeteufel mit Pfifferlingen und Sauce aus Zitronengrass und Koriander <sup>B,G</sup>	€ 36,50
<b>Branzino al sale per due</b> – Seewolf im Salzmantel mit Gemüse und Kartoffeln für zwei Personen <sup>B,17</sup>	€ 72,00

## CARNE – FLEISCHGERICHTE

<b>Entrecôte</b> – Entrecôte mit grüner Pfeffer Sauce, Kartoffeln und gegrillten Gemüse <sup>E</sup>	€ 35,00
<b>Ossobuco</b> – Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Safran Risottoreis <sup>E,G</sup>	€ 32,50
<b>Petto di fagiano</b> – Fasanenbrust mit Radicchio aus Treviso und Sauce aus Kastanien und Weißwein <sup>D,G,K</sup>	€ 34,50

## DOLCI – DESSERTS

<b>Mousse di cachi</b> – Feine Mousse aus Kaki <sup>D,A,9</sup>	€ 9,80
<b>Zuppa romana</b> – Biskuitkuchen mit Vanillecreme, Sahne und Amarenakirschen <sup>D,9,12,A,I</sup>	€ 9,00