Herzlich Willkommen

im

Ristorante

Schlosshotel Gruenwald

seit 2001

Carta della settimana – Wochenkarte

vom 26.04.2024 bis 03.05.2024

Aperitivi – Aperitifs

Blue Schlosshotel – Moscato mit Rum und Soda [G]	0,2 l	€	8,50
Ramazzotti Aperitivo Rosato – Ramazzotti Spritz [G]	0,2 l	€	8,80
Brut Rosé – Brut Rosé Col Sandago [G]	0,1 l	€	9,80
	Fl.	€	38,00
Bellavista Alma – Grande Cuvee Franciacorta Brut [G]	0,1 l	€	11,50
	Fl.	€	68,00

Antipasti – Vorspeisen

Quaglie con radicchio – Wachteln mit Radicchio aus Treviso	€	22,80
Carpaccio di pesce spada – Schwertfisch Carpaccio mit Avocado und rosa Pfeffer [B]	€	22,50
Asparagi gratinati – Gratinierter weißer Spargel mit Parma Schinken und Sauce Hollandaise [D,A,17,E]	€	22,80
Crema di asparagi – Cremesuppe aus Spargel [D]	€	8,50

Pasta – Nudelgerichte

Ravioli – Nudelteigtaschen mit Spinat gefüllt mit Spargel, Schwertfisch, rote Beete und Bisqué aus Scampi und Thymian [I,B,C,E]	€	21,80
Cortecce – Fingernudeln mit gemischten Pilzen und Rinder Ragout [I,G]	€	19,80
Trofie – Gedrehte Nudeln mit Basilikumpesto und Burratakäse [I,D]	€	21,50
Tagliolini – Dünne Bandnudeln in zerlassener Butter und schwarzem Trüffel [D,G,I,A]	€	22,80

Carta della settimana – Wochenkarte

vom 26.04.2024 bis 03.05.2024

Pesce – Fischgerichte

Filetto di dentice – Zahnbrassen Filet mit Selleriepüree und Basilikum Sauce [B,E]	€ 36,50
Filetto di rombo – Steinbutt Filet auf Mangold gebettet in Zitronengras Sauce [B]	€ 39,00
Filetto di branzino – Seewolf Filet mit Spargel und Sauce Hollandaise [B,D,A]	€ 38,50
Branzino al sale per due – Seewolf im Salzmantel mit Gemüse und Kartoffeln für zwei Personen [B,17]	€ 76,00

Carne – Fleischgerichte

Cosce di coniglio – Kaninchenschenkel gefüllt mit Artischocken auf Gemüse und Kartoffelpüree gebettet in Schwarztrüffel Sauce [D,G,E]	€ 34,50
Faraona – Perlhuhnbrust mit Parmaschinken und Salbei, mit Spargel und Marsala Sauce [G,17]	€ 36,00
Entrecote – Entrecote mit Gemüse vom Grill in grüner Pfeffer Sauce	€ 38,00

Dolci – Desserts

Tiramisù alle fragole – Geschichtete Löffelbiskuits in Erdbeersaft getränkt mit feiner Mascarponecreme [D,A,9,I]	€ 9,80
Panna cotta – Gekochtes Sahnedessert aus Ananas [D,A,9]	€ 9,80