



DREI HEFEN

MENÜ

VORSPEISEN.

(Vorspeisen werden in die Tischmitte zur Selbstbedienung eingesetzt)

MEAT OLIVIA.

RINDERRAUCHFLEISCH | PARMASCHINKEN | ESELSALAMI |
GEKOCHTER SCHINKEN | VENTRICINA PICCANTE | OLIVEN

ANTIPASTI.

IN ÖL EINGELEGTE: ARTISCHOCKE, ZUCCHINI, AUBERGINE,
PAPRIKA, ZWIEBELN, GETROCKNETE TOMATE | HAUSGEMACHTE POLENTA + DIP

BRUSCHETTA ON PIZZA.

OLIVENÖL | OREGANO | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN
PARMESAN | BALSAMICO CREME

HAUPTGANG:

(Je Person 1 Hauptgang frei wählbar)

PIZZA, PASTA UND SALAT A LA CARTE WÄHLBAR

NACHSPEISE.

Pro Person 1 Nachtisch. Wir bieten zwei Optionen:

1. Wir zubereiten und servieren im etwa gleichen Verhältnis, siehe unten, oder
2. Sie fragen vorab in Ihrer Gruppe ab und reichen uns Ihre Auswahl bis 7 Tage vor Veranstaltung ein.

WINTERTRÄUMCHEN.

TIRAMISU MIT APFELKOMPOTT | SPEKULATIUS | GLÜHWEIN-SIRUP

CHOCOLICIOUS.

HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN |
BEERENRAGOUT | HAUSGEMACHTE SCHOKOSAUCE

PANNA COTTA BERRY.

HAUSGEMACHTES PANNA COTTA | BEERENRAGOUT | HAFER HONIG CRUMBLE

(Änderungen in der aktuell gültigen Speisekarte vorbehalten.)