

Weihnachts - Menü

20.11.2023 - 26.12.2023

1.Gang

Lachstatar

Avocadocreme / Kapern / Oliven

2.Gang

Kürbiscreme Suppe

Kürbiskerne / Gambas

3.Gang

Rinderbäckchen / Lakritz Sauce

Polenta und Spinat

oder

Seeteufel / Champagner Senf Sauce

Polenta und Spinat

4.Gang

Schokoladen Mousse / Himbeere-spiegel / Spekulatius Eis Creme

Veggi Menü

1.Gang

Kartoffel – Spinat Küchlein aus dem Ofen

2.Gang

Kürbiscreme Suppe

Kürbiskerne

3.Gang

Risotto Trüffel

Parmesan

4.Gang

Schokoladen Mousse / Himbeere-spiegel / Spekulatius Eis Creme

MENÜ

Lassen Sie sich vom Chef della cucina überraschen.
Lasciati sorprendere dallo chef
Let the Chef della cucina surprise you.

3 – Gänge

4 – Gänge

5 – Gänge

6 – Gänge

7 – Gänge

10 – Gänge

12 – Gänge

WEIN – GETRÄNKE BEGLEITUNG

Vino - accompagnamento di bevande

Wine – beverage accompaniment

Sie wünschen eine Wein – Getränkebegleitung?

Jeder Gang erhält ein Glas 0,1l Wein, Cocktail 0,1l oder Bier 0,25l der perfekt dazu passt.

Desiderate un accompagnamento vino - bevanda?

Ogni portata riceve un bicchiere di vino da 0,1l, un cocktail da 0,1l o una birra da 0,25l che si abbinano perfettamente.

Would you like a wine – beverage accompaniment?

Each course receives a glass of 0,1l wine, cocktail or beer that goes perfectly with it.

Weißwein

Rosé / Bier 0,25l

Rotwein

Dessertwein / Cocktail

VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{D,A1,G}

Geräuchert - Kalbfleisch - Ciabatta geröstet - Thunfischcreme - Kapern
Affumicato - vitello - ciabatta arrosto - crema di tonno - capperi
Smoked - Veal - roasted ciabatta - bread - tuna cream - capers

Rinder Carpaccio ^G

Schwarzer Trüffel - Parmesan - Oliven Öl - Trüffel Mayonnaise
Carpaccio Di Manzo - Tartufo Nero - Parmigiano - Olio di Oliva - Maionese al Tartufo
Beef Carpaccio - Black Truffle - Parmesan Cheese - olive oil - Truffle mayonnaise

WARMES VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse ^{G,H1}

Ziegenkäse warm - Süßkartoffelcreme – Honig - Mandelsplitter
Formaggio caprino tiepido - crema di patate dolci - miele - scaglie di mandorle
Warm goat cheese - sweet potato cream - honey - almond slivers

Antipasti ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,N}

Gemischter Vorspeisen Teller warm & kalt
Piatto di antipasti misti caldi e freddi
Mixed appetizer plate hot & cold

HANDGEMACHT - PASTA

Sie wünschen vegane oder Gluten freie Speisen, bitte das Due Fratelli Team ansprechen.
Se desiderate piatti vegani o senza glutine, contattate il team dei Due Fratelli.
If you would like vegan or grain free dishes, please contact the Due Fratelli Team.

Hauptgang / Piatto principale / Main Course

Pasta aus dem Parmesan Laib Parmigiano Reggiano DOP ^{A1,C,G}

Pasta al parmigiano / Parmigiano Reggiano DOP

Noodle from the Parmesan loaf / Cheese loaf / Parmigiano Reggiano DOP

extra Trüffel / extra Garnele stk. / extra Rinderfiletstreifen
inoltre tartufo / inoltre gamberi / inoltre filetto di manzo 9,90
additionally truffle / additionally shrimp stk / additionally beef fillet strips

Tagliatell Trüffel ^{A1,C,G}

Schwarzer Trüffel / Butter / grana padano

Tagliatelle / tartufo nero / burro / grana padano

Pasta / Black truffle / butter / grana padano cheese

Pappardelle Bolognese ^{A1,C,G,i}

16.Std geschmortes Fleisch / Parmesan Crème

16.h brasato di carne / crema di parmigiano

16.h braised meat / parmesan cream

Rigatoni Hummer ^{A1,B,C,G,N}

Röhren Nudeln / Hummer / Hummerbisque / Porree / Pecorino

Rigatoni / Aragosta / / bisque di aragosta / porro / pecorino

Tube pasta / lobster / lobster bisque / leek / pecorino

Ravioli Kürbis & Gorgonzola (veggi) ^{A1,C,G}

Gefüllte Teigtaschen / Kürbis / Gorgonzola / Kürbiskerne / Walnüsse

Filled dumplings / pumkin / gorgonzola / pumkin seeds / walnuts

Ravioli / Zucca / gorgonzola / semi di zucca / noci

FISCH / MEER

Seezunge ^D

ca 800g / gegrillt / Kräuter / Butter
Sole /ca. 800g / grilled / herbs / butter
Sogliola / ca. 800g / erbe aromatici / burro

FLEISCH / LAND

Entenkeule ^{G,L}

Rotwein Sauce / cosia d' Anatra - salsa al vino rosso / Duck leg - Red wine sauce

Kalbsleber

Butter & Salbei Sauce ^G / Fegato di vitello al burro e salvia / Veal Liver - Butter & Sage Sauce

Beilagen // Contorni // Side dishes

Bitte suchen Sie sich Ihre Beilagen für den Hauptgang aus!

Scegliere i contorni per il piatto principale!

Please choose your side dishes for the main course!

Kartoffel Gratin // Gratin di patate // Potato gratin ^G

Gnocchi Butter & Salbei / Potato dumplings^G

Spinat // spinaci // spinach

Gemischter Salat / Insalata mista / Mixed Salat

Süßkartoffelpüree / purè di patate dolci^G
mashed sweet potatoes

Pommes / Patate fritte / French fries

DESSERT

Blätterteig Strudel / warm ^{A1,C,G}

Gebäck / Apfel / Mandel / Eiscreme // Mele & Mandole / Gelato / Apple & almond puff pastry baskets /ice cream

Schokoladen Soufflé ^{A1,C,G,H}

Schokolade - Flüssiger Kern - Eiscreme // Nucleo liquido al cioccolato - Gelato
// Chocolate Soufflé - liquid core - ice cream

Sorbet Variation

Johannes Beere - Mango - Zitrone - Früchte der Saison // Bacche nere - mango - limone - frutta di stagione //
Sorbet variationcurrant berry - mango - lemon - fruit of the season

Tiramisu ^{A1,H7,C,G,11}

Käse Variation ^{A1,C,G,H}

Verschiedene Käse Sorten // Diverse varietà di formaggio // Assorted cheese

DESSERTWEINE / SÜßWEINE ^L

Moscato d'Asti DOCG Piemont - Leicht - Süß /-Kohlensäure - Lebendig

Primitivo Dolceti IGT Apulien - Kräftig - Portwein - Vollmundig

Moscato Passito DOC Piemont - Cremig - Süß - Fruchtig

ALLERGENE

<p>Nr. 1 mit Konservierungsstoff, Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 geschwefelt, Nr. 10 chininhaltig, Nr. 11 coffeinhaltig</p>	<p><u>Erläuterung der 14 Hauptallergene</u> A Gluten haltiges Getreide 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut oder Hybridstämme und daraus gewonnen Erzeugnisse B erhält Krebstiere C erhält Eier D erhält Fische E erhält Erdnüsse F erhält Sojabohnen G enthält Milch / Laktose H Schalenfrüchte 1Mandel 2Haselnüsse 3Walnüsse 4Kaschunüsse 5Pecanüsse 6Paranüsse 7Pistazien 8Macadamia oder Queensland Nüsse I erhält Sellerie J erhält Senf K erhält Sesam samen L erhält Schwefeldioxid oder Sulfite M erhält Lupinen N erhält Weichtieren</p>	<p><u>Brot und Saucenbeilage:</u> folgende Allergene können enthalten sein</p> <p>A1,B,C,D,G,H1-H7,I,J,K</p> <p>Für alle weiteren Zusätzen die eventuell fehlen oder nicht vollständig sind, bitte an das Personal des Ristorantes Due Fratelli Wenden!</p>
---	--	---