

Weihnacht Menü

25.11.24 - 26.12.24

1. Gang

Hirsch Carpaccio 19,50

Trüffel mayonnaise / Kürbis Cutney
Carpaccio di cervo / maionese al tartufo / zucca
Deer carpaccio / Truffle mayonnaise / pumkin cutney

2. Gang

Risotto Cacio e Pepe 14,50

Risotto Bergkäse / Pfeffer / Crosse Salami
Risotto mountain cheese / pepper / cross salami

3. Gang

Gänsekeule oder Wolfsbarschfilet 42,50

Polenta / Wirsing Polenta / Orangen Sauce/Savoy Polenta/savoia

4. Gang

Spekulatius Tiramisu 12,50

Speculoos Tiramisu

Menü Preis 79,00

Incl. 1x Glas 0,1l Cremant de loier Ackermann
Incluso 1x bicchiere 0,1l di crémant de loier Ackermann
Including 1x glass 0,1l of crémant de loier Ackermann

Veggi Menü

1. Gang

Gemüse Carpaccio 16,50

Pilze / Kürbis Cutney

2. Gang

Risotto Cacio e Pepe 14,50

Risotto Bergkäse / Pfeffer / Gemüse Würfel
Risotto mountain cheese / pepper / vegetables

3. Gang

Pasta Trüffel 36,00

Cremige Sauce / salsa cremosa / creamy sauce

4. Gang

Spekulatius Tiramisu 12,50

Speculoos Tiramisu

Menü Preis 75,00

Incl. 1x Glas 0,1l Cremant de loier Ackermann
Incluso 1x bicchiere 0,1l di crémant de loier Ackermann
Including 1x glass 0,1l of crémant de loier Ackermann

Silvester Menü

31.12.24

18:00h

1. Gang

Gambas Carpaccio / Safran Mayonnaise

2. Gang

Hummer creme Suppe

3. Gang

Rinderfilet oder Kabeljaufilet

Kartoffelgratin

4. Gang

Tonkabohnen Mousse

Eiscreme / gebratene Mandeln

Menü Preis

125,00

Incl. 1x Glas 0,1l Champagner Laurent Perrier
Incluso 1x bicchiere 0,1l Champagner Laurent Perrier
Including 1x glass 0,1l of Champagner Laurent Perrier

Veggi Menü

1. Gang

Gratiniertes Ziegenkäse

Honig / Pinienkerne

2. Gang

Kürbis Creme Suppe

3. Gang

Risotto Trüffel

4. Gang

Tonkabohnen Mousse

Eiscreme / gebratene Mandeln

Menü Preis

125,00

Incl. 1x Glas 0,1l Champagner Laurent Perrier
Incluso 1x bicchiere 0,1l di Champagner Laurent Perrier
Including 1x glass 0,1l of Champagner Laurent Perrier

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
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

Rotwein

Rosé

Dessertwein

Bier 0,25l

Cocktail

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse ^G

Milder Ziegenkäse / Honig / Pinienkerne / rote
Beete

Formaggio di capra / gratinato / miele / pinoli
barbabietola rossa

Gratinated / mild goat cheese / honey / pine nuts
and beetroot

Extra + 10g Schwarzer Beluga Kaviar

Extra + 10g Black Beluga Caviar

Spanferkel Carpaccio ^{D,B}

Waldpilzen / Honig / Grana Padano

Suckling Pig Carpaccio Forest mushrooms / Grana
Padano / honey

Carpaccio di maiale / Funghi di bosco / Grana
Padano / miele

WARME 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

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

Extra + 10g Schwarzer Beluga Kaviar

Extra + 10g Black Beluga Caviar

PIZZA

Pizza Margherita ^{A1,C,G}

Pizza Salami Milano ^{A1,C,G,Nr.3}

Pizza Mortadella ^{A1,C,G}

Pizza Parma & Rucola ^{A1,C,G}

Pizza Trüffel ^{A1,C,G}

Pizza Lachs ^{A1,C,G}

HANDGEMACHT / PASTA / RISOTTO

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
Noodle from the Parmesan loaf / cheese loaf
Parmigiano Reggiano DOP

extra Trüffel 9,90 / Garnelen stk 4,50 / Rinderfiletstreifen 9,90
Tartufi 9,90 / gameroni 4,50 / straccetti di filetto di manzo 9,90
inoltre tartufo 9,90/ prawns pcs 4,50 / beef fillet strips 9,90
Extra + 10g Schwarzer Beluga Kaviar 29,50

Spaghetti Bolognese ^{A1,G,i}

16.Std geschmortes Fleisch / Parmesan Crème
16.h brasato di carne / béchamel/crema di
parmigiano
16.h braised meat / besciamella parmesan cream

Ravioli des Tages ^{A1,B,D,G,H1}

Cremige weiße Sauce / Cherry Tomaten
Lauchzwiebel / Parmesan
Ravioli of the day Creamy white sauce / cherry
tomatoes / spring onions and parmesan
Ravioli del giorno
Salsa bianca cremosa / pomodorini / cipolline e
parmigiano

Risotto Frutti di Mare ^{B,D,G,I,N}

Rundkornreis / Meeresfrüchte / Tomatensauce
Grana Padano
Short grain rice / seafood / tomato sauce / Grana
Padano cheese
Riso a chicco corto / Frutti di mare / Salsa
pomodoro / Grana Padano

Pappardelle Jakobsmuschel ^N

Jakobsmuscheln / Meeresfrüchte Bisque (Sauce)
Lauchzwiebel / Cherry Tomaten / Knoblauch
Scallops / seafood bisque (sauce) / spring onion
cherry tomatoes / garlic
Capesante / bisque di frutti di mare (salsa)
cipollotto / pomodorini / aglio

Penne Verdure ^G

Kurze Hohlnudel / Cremige weiße Sauce / Gemüse
der Saison / Cherry Tomaten / Lauchzwiebel
short hollow noodle / creamy white sauce /
seasonal vegetables / cherry tomatoes / spring
onion
Penne / verdure di stagione / salsa bianca cremosa
pomodorini / cipollotto

FISCH / MEER

Fisch des Tages ^{D,J}

Champagner Senf Sauce / Salsa di senape allo champagne
Fish of the day / Champagne mustard sauce

FLEISCH / LAND

Kalbsleber^{L,G}

Butter & Salbei Sauce / Fegato di vitello al burro e
salvia / Veal Liver / Butter & Sage sauce

Entrecote

Zartes Steak / Rotwein Sauce
Entrecote Bistecca / tenera / salsa al vino rosso
entrecote / tender Steak / red wine 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!

Saison Gemüse / Verdure / vegetables

Rosmarin Kartoffel/Rosem. Potato/Patate rosmarino

Gemischter Salat / Insalata mista / Mixed Salat^G

Tomaten Salat / Insalata di pomodoro / Tomato salad.

Trüffel Kartoffelpüree/Tartufo purè di patate-Truffles
mashed potatoes

Pommes / Patate fritte / French fries

DESSERT

Panna Cotta ^G

Frucht Püree / Eiscreme / Fruit puree / Ice cream
Purea di frutta / gelato

Mango Maracuja Mousse ^{A1,C,G,H}

Eiscreme

Sorbet Variation

Johannes Beere / Mango / Zitrone / Früchte der
Saison

Bacche nere / mango / imone / frutta di stagione
Sorbet variation currant 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

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

Erläuterung der 14 Hauptallergene
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

Brot und Saucenbeilage:
folgende Allergene können enthalten sein
A1,B,C,D,G,H1-H7,I,J,K
Für alle weiteren Zusätzen die eventuell fehlen oder nicht
vollständig sind, bitte an das Personal des
Ristorantes Due Fratelli
Wenden!