

La Passione Weihnachtsmenü 2011

Menü 1

*Feldsalat mit karamellisierten Pinienkernen und gebratenen Speckwürfeln
mit Essig-Öl-Vinaigrette*

*Saltimbocca alla Romana (dünne Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei) an Weißwein Sauce
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison*

Hausgemachtes Tiramisu mit Mandarinen an feiner Karamellsauce

Preis pro Person € 23,50

Menü 2

Karottencremesuppe mit Putenspieß, verfeinert mit Ingwer

*Hähnchenbrüstchen im Parmamantel
an Pestognocchi und mediterranem Gemüse*

Gebrannte Espresso Creme, garniert mit frischen Früchten

Preis pro Person € 22,50



Menü 3

Antipasto italiano (Parmaschinken, Parmesan, Schinken, Salami, Oliven und eingelegtes Gemüse)

*Argentinisches Rumpsteak an Balsamicojus, serviert mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
mit frischem Thymian*

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Preis pro Person € 24,50

Menü 4

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Speckwürfeln und knusprigen Croutons

*Schweinemedallions unter einer Kräuter-Kruste an Austern Rahmsoße serviert mit Gemüse
der Saison und Haselnussspätzle*

Himbeerparfait, garniert mit frischen Früchten

Preis pro Person € 21,00

Menü 5

*Feines Weißweinsüppchen an Sahnehäubchen mit Lachsstreifen, Croutons und
frischem Dill*

*Fischteller: gebratener Zander, Lachsmedaillons und Garnelen an feiner Safransauce.
dazu Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln*

Karamellisierte Orangenscheiben mit gerösteten Mandeln und Walnußeis

Preis pro Person € 24,50

Menü zum selber gestalten

Vorspeisen:

Antipasto italiano (Parmaschinken, Parmesan, Schinken, Salami, Oliven und eingelegtes Gemüse)

Carpaccio (dünne Rindfleischscheiben mit Balsamico, Olivenöl, Zitronensaft, Parmesan)

Marinierte Garnelen auf einer Knoblauchsauce

Preis pro Person € 6,50

Shrimpscocktail

*Feldsalat mit karamellisierten Pinienkernen und gebratenen Speckwürfeln
mit Essig-Öl-Vinaigrette*

Preis pro Person € 5,50

Suppen:

Broccolisuppe mit frischen Kräutern

Stracciatellasuppe mit geschlagenem Ei und Champignons

Preis pro Person € 4,90

Hauptgänge:

Piccata à la Milanese mit Spaghetti an Tomatensauce

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Rosenkohl und Kartoffelgratin

Putenschnitzel an Gorgonzolasauce, serviert mit Kartoffelgratin und Broccoli

Gebratenes Schollenfilet an Sauce Hollandaise, serviert mit Salzkartoffeln und Zucchini

Preis pro Person € 14,50



“Mezzeluna”: gefüllte Teigtaschen mit feiner Spinat-Tomatensauce

“Nussini”: gefüllte Teigtaschen mit feiner Sahne-Nuss-Sauce

Preis pro Person € 10,50

Desserts:

Hausgemachtes italienisches Panna Cotta an einer feinen Erdbeersauce

Tiramisu an feiner Schokoladensauce

Tartufo „Bianco“ oder „Nero“

Apfelstrudel mit feiner Vanillesauce und Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis pro Person € 3,90