

# FORISSIMO „MUNDFREUDEN“ – *aneinander gereiht* –

## *da ist es.....*DAS ABEND MENÜ

Carpaccio vom Thunfisch und gegrillter Scampi,  
mit Limonen – Ananas Chutney, Chillykresse, Wasabi Dipp,  
roten, eingelegten Ingwer und Sesamölperlen  
/ tuna carpaccio, prawn with pineapple chutney

\*

„Caramelle“  
Pasta Bonbons mit Steinpilzfüllung,  
Trüffelbittersauce  
und gehobelten, schwarzen Trüffel  
/ porcini ravioli with truffle

\*

in Kräutern rosa gebratener Lammrücken,  
Rotwein - Schalottenglace,  
grüne Spargelspitzen im Speckmantel  
und geschmälztes Kartoffelpüree  
/ roast lamb saddle redwine sauce

\*

- Mohn und Rotwein im Glas -  
weißes Schoko – Mohnmousse,  
Rotwein – Birnen Konfit und Vanilleeis  
/ poppy-chocolate mousse

*49,00€ drei Gang (ohne Zwischengericht) / 59,00€ vier Gang*

*Korrespondierende Weine ( 0,1l je Gang, Süßwein 4cl )  
drei Gang 15,00€ / vier Gang 20,00€*

zum Anfang – Tausendschöne, kleine Sachen

es gibt Momente, die schreien nach Suppe

cremige Käse – Lauch Suppe,  
- aus 5 Käsesorten - 8,50  
€  
mit gebratener Salsiccia drin  
/cheese soup with salami

schmeck mal wieder grüne Frische

Caesars Salat – knackige Romana Salatherzen,  
weißes French – Senf Dressing, gehobelter Parmesan 11,50 €  
und marinierte Hühnchen „ Lollis “ vom Grill  
/ caesars salad grilled chicken on the spit

„spring in den Mund“ – Thunfisch mal ganz anders

Carpaccio vom Thunfisch „rosa“ und gegrillter Scampi,  
mit Limonen – Ananas Chutney, Chillykresse, leichten Wasabi Dipp, 15,50 €  
roten, eingelegten Ingwer und Sesamölperlen  
/carpaccio from tuna, prawn and pineapple chutney

das gute, alte Rindercarpaccio trifft Birne....so ganz unwiderstehlich

Rinder Carpaccio,  
Schalotten - Birnen Chutney, 14,50  
€  
Chillykresse, gehobelter Parmesan  
/beef carpaccio pear chutney and parmigiano

der vegetarische Pasta „Renner“...einfach unsterblich

„Caramelle“,  
Pasta Bonbons mit Steinpilzfüllung, 15,50 €  
Trüffelrahmsauce und gehobelten, schwarzen Trüffel  
/mushrooms ravioli truffle sauce

Linsen, Scampi & Co.....

Scampis in Olivenöl gebraten,  
mit schwarzen Beluga - Linsengemüse 16,50 €  
- ganz klassisch mit etwas Balsamico und Wurzelgemüse geköchelt -  
/grilled prawns with lens

gegrillt, geschmort, gekocht, gebacken und und und .....

„best Fashion“ vom Bio Kalb

saftige Bio Kalbsbacken ( ganz mager )  
- in Rotwein und Kräutern geschmort -  
geschmälztes Kartoffelpüree und Wurzelgemüse  
/braised veal cheeks with mashed potato 26,50 €

test the best...ein ordentliches, saftiges Stück Beef vom Grill

Rumpsteak HQ - Dry Aged – ( top gereift und marmoriert )  
Rosmarin Ofenkartoffeln, Kräuterquark Dipp mit Schalotten,  
Meersalz und dazu eine Schale voll knackigen,  
gemischten Blattsalat mit Parmesan – French Dressing  
/dry age rumpsteak, salad and baked potato 34,50 €

so Lotte – so gut.....

Medaillons vom Seeteufel – in Olivenöl und Butter gebraten -  
leichte Weisswein – Limonensauce, geschmälztes Kartoffelpüree  
und grüne Spargelspitzen im Speckmantel  
/monkfish fillet green asparagus and mashed potato lemon sauce 28,50 €

was, wenn nicht das...Danke für den ganzen Fisch

eine ganze Dorade „Royal“ – frisch vom Grill –  
dazu Meersalz und natürlich reichlich Zitrone,  
Rosmarin – Ofenkartoffeln und eine Schale voll  
knackigen, gemischten Blattsalat mit French Dressing  
/grilled gilthead , salad and rosemary potato 25,50 €

„alles veggie ....oder was“..... 100% Vegan

gebackene Kartoffelteig Taler,  
mit Paprika, Champignons & Kräutern drin,  
grüne, dicke Soja Bohnen als Salat und Tomatensalsa zum dippen  
/baked potato with pwpwroni, mushrooms, beans and tomato dip 15,50 €

ein Teller voll Nudeln....der absolute Klassiker

- Spaghetti Bolognese -  
Unsere Bolognese wird mit viel Liebe  
und ein paar „Geheimzutaten“ ganz traditionell zubereitet.  
Ordentlich Parmesan gibt's natürlich auch dazu.  
/spaghetti with veal and beef sauce 13,50 €

*allererste, süße Sahne.....*

*Schokolade geht immer.....*

dunkles Schokoküchlein – lauwarm –  
mit flüssigen Schokoladenkern,  
Sorbet, Crispy  
und noch allerlei drum rum  
/ hot chocolate cake and sorbet

8,50 €

*geht auch in weiss*

- Mohn und Rotwein im Glas -  
weißes Schoko – Mohnmousse,  
Rotwein – Birnen Konfit  
und Vanilleeis  
/ poppy mouse with redwine pear and icecream

7,50 €

*da steht was unter'm Apfelbaum*

Apfeltarte  
mit Vanillesauce  
und Vanilleeis  
/ apple cake with icecream

6,50 €

*jetzt wird's ganz orange...*

- Orangen Tiramisu -  
mit Grand Marnier, Fruchtmark  
und marinierten Orangenfilets  
/ orange tiramisu

6,50 €