

RESTAURANT

Il Mercato

WEIHNACHTEN 2023



HEILIGABEND 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

VORSPEISENBUFFET

Eingelegte Oliven
Marinierte Flusskrebse und geräucherte Forelle mit Zitronencreme
Antipastigemüse
Roter Linsensalat mit Pesto
Datteln mit Mascarpone gefüllt
Trüffel-Bruschetta
Tomate Büffelmozzarella
Gebeizter Lachs mit Gremolata
Italienischer Aufschnitt (Fenchelsalami, Coppa, Mortadella)
Grissini ummantelt mit italienischem Aufschnitt
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Hausgemachtes Ciabattabrot

SUPPE

Auf Abruf: Gemüsebrühe mit rote Beete Gnocchi

HAUPGÄNGE á la carte, gerne auch eine zweite Runde

Rote Beete Risotto mit Gorgonzola, Walnüssen und Rucola
Steinbeißerfilet, Trüffelbutter, Blumenkohlpüree und gebackene Polenta
Hirschrücken, Kaffee-Jus, Birne, junger Chicoree und Kartoffelkrapfen
Rinderfilet in Portweinjus, jungem Chicoree und Kartoffelkrapfen

DESSERTBUFFET

Limoncello-Mousse
Gefüllte Cannoli
Auf Abruf: Spekulatiuseis mit karamellisierten Walnüssen
Gemischte Edelkäseauswahl

PREIS pro PERSON **79,00 €** Reservierung erforderlich.

I. WEIHNACHTSTAG 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

VORSPEISENBUFFET

Tramezzini (Tomate Mozzarella und Pesto, Thunfisch und Mayonnaise, Fenchelsalami und Rucola)
Tintenfisch-Oktopussalat
Vitello Tonnato
Trüffel-Bruschetta

SUPPE

Auf Abruf: Waldpilzcremesuppe mit Zitronenöl und Kastanienbrot

HAUPGÄNGE á la carte, gerne auch eine zweite Runde

Schwarze Gnocchi mit Hummersauce und/ohne Flusskrebse
Steinbeißerfilet Safrancreme, Kürbispüree und Kartoffelkrapfen
Rinderfilet mit Trüffelbutter, Blumenkohlpüree und Kartoffelkrapfen

DESSERTBUFFET

Lebkuchen-Panna-Cotta
Mascarpone-Maronen-Creme mit Granatapfel
Auf Abruf: Spekulatiuseis mit karamellisierten Walnüssen

PREIS pro PERSON **79,00 €** Reservierung erforderlich.

