

Ristorante Da Mimmo
Wochenkarte von 27-01 bis 02-03-23

Aperitivi

Hugo, Ramazzotti Rosato Aperol Spritz € 6,90 oder xxl	8,50
Prosecco mit Früchte	5,90
Ferrari Rose oder Weiß	8,90

Antipasti

Hänchenleber mit Parmesan-Korb, Feldsalat und Balsamico	18,50
Kalbs-Tartar kurz gebraten auf grüne-Spargel und Tonnato-Sauce	19,90
Gratinierte Jacobsmuscheln, Marinierte Fiord Forelle auf Fenchel und Senf-Dill-Creme	19,90
Burrata auf Frischem Tomaten, Gurken und Avokados-Salat	17,50
Grüne-Spargel-Creme-Suppe mit Krabben	8,90

Pasta

Linguine mit Vongole scharf	18,90
Orecchiette mit Broccoli-Pesto und Räucher Scamozzakaese	17,50
Penne mit Rinderfilespitze und Auberginen scharf	19,50
Ravioli gefüllt mit Scampi, Goldbrasse und Spinat in Granatapfel-Sauce	19,20

Pesce

Wild-Steibuttfilet auf Indvian mit Zitronen und Safran-Sauce	28,90
Seewolffilet in Kartoffelkruste in Butter und Kaper-Sauce	26,90
Zanderfilet auf Kürbis und Ingwer-Creme	27,50
Goldbrassen oder Seewolf vom Grill	25,90
Wild-Goldbrassen in Salzkruste für 2 Personen	59,00

Carne

Lammfilet mit Cous Cous und Ziegenkäse	27,50
Kalbskotolett mit Verschiedene Pilze	28,50
Entenbrust mit Linsen und Most-Wein-Sauce	25,50
Kaninchenkeule gefüllt mit Artischocken in Kirschtomaten, Oliven und Kaper-Sauce	25,50

Dolce

Semifredo aus Panettone, Bayeles und Rote Kreuz	8,90
Blätterteig mit Nougat Creme und Heidelbeeren	8,90
Tiramisu aus Kokos und Weiße-Schokolade	8,90

Buon Appetito !

Ristorante Da Mimmo

4 Gänge Menu

Antipasto

Kalbs-Tartar kurz gebraten auf grüne-Spargel und Tonnato-Sauce

Pasta

Ravioli gefüllt mit Scampi,Goldbrasse und Spinat in Granatapfel-Sauce

Pesce

Seewolffilet in Kartoffelkruste in Butter und Kaper-Sauce

oder

Carne

Lammfilet mit Cous Cous und Ziegenkäse

Dessert

Dolce Misto
55,00€

Buon Appetito

