
I LOVE
YOU
Œnothèque

de gustibus

non

disputandum est

JULII CÆSARIS

Enoteca - die Klassischer

GOURMET | 20,00 €
1.4.7.8.9.14

VERKOSTUNG VON AUFSCHNITT, KÄSE UND CROSTINI

AUFSCHNITTPLATTE | 15,00 €
14

AUFSCHNITTPLATTE MIT ROHSCHINKEN, FENCHEL-SALAMI, WANGESCHINKEN, LENDE, CAPOCOLLO UND GEWÜRZTE WURST

KÄSEAUSWAHL | 15,00 €
7.8

AUSWAHL AN FRISCHEN, GEREIFTEN UND BLAUSCHIMMELKÄSE MIT MARMELADE UND HONIG

BROTCROÛTONS | 12,00 €
1.4.7.8.9.14

GERÖSTETES BROT CROSTINI MIT:
FRISCHE TOMATEN UND BASILIKUM - SCHMALZ - MOUSSE MIT PARMESAN UND SÜSSEN ZWIEBELN - STRACCHINO UND RUCOLA - WURST - LEBERN

RINDERCARCACCIO | 15,00 €
7.15

GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO, RUCOLA, TOMATENSAUCE, PARMESANMOUSSE

Enoteca - the Unforgettables

AUBERGINEN-TURM | 14,00 €

4.7.8.14

GEBACKENE AUBERGINEN, RÄUCHERLACHS,
SCAMORZA, TOMATEN UND BASILIKUM-PESTO

CÆSAR SALAT | 13,00 €

1.3.6.7

GRÜNER SALAT UND CURRY-HÄHNCHEN,
GERÖSTETEM BROT, PARMESANFLOCKEN
UND CÆSAR-SAUCE

GHIDO SALAT | 13,00 €

1.2.3.6.7.17

GRÜNER SALAT MIT GARNELEN,
GERÖSTETEM BROT, PARMESANFLOCKEN
UND CÆSAR-SAUCE

ROHE GARNELENTATAR | 17,00 €

2.3.4.15.17

ROHE GARNELEN MIT THUNFISCHROGEN
ZITRONENSCHALE UND ORANGENMAYONNAISE

RINDERFILET-TARTAR | 17,00 €

3.4.5.9.10.15

RINDTARTAR SERVIERT MIT TOMATEN-MAYONNAISE
(EIGELB, KAPERN UND SARDELLEN, KNOBLAUCH, GERÜCHE, SENF)

Küche - Bistrot

CLUB | 14,00 €

1.3.6.7.8.10.12

WARMES VOLLKORN-SANDWICH MIT HUHN, BAUCHSPECK, TOMATEN, EI, SALAT, MAYONNAISE UND CHIPS-STICK

STRUDEL | 13,00 €

1.3.7.15.17

HERZHAFTER PILZSTRUDEL MIT SPECK, BRIE UND WEINREDUKTION

POLENTA | 14,00 €

7

POLENTA-MEDAILLONS MIT MUSKATNUSS, GERÖSTETER BAUCHSPECK UND KÄSESAUCE (PECORINO, PARMESAN, RICOTTA, GORGONZOLA)

GNOCCHI | 16,00 €

1.2.4.7.15.17

KARTOFFELNOCKEN MIT MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN, SAFRAN UND KRUSTENTIER-BISQUE DAZU

Küche - unsere Spezialitäten

FOIE GRAS | 19,00 €

1.3.7.11.14.15

FOIE GRAS TERRINE
MIT HEISSEM BRIOCHE-BROT,
ENTENSCHINKEN UND BLAUBEERMARMELADE

DRACHENKOPF FISCH | 19,00 €

4.7.8.9

IM OFEN GEGARTES DRACHENKOPF-FILET,
BASILIKUM-PÜREE UND "AUBERGINEN-CAPONATA"

HAMBURGER | 17,00 €

1.7

HACKFLEISCHMEDAILLON
MIT SPINAT UNTERSTÜTZT, GEBRATENE ZWIEBEL
UND PARMESAN-KÄSE-FONDUE

PULLED | 23,00 €

1.3.7.11.17

LAMMFLEISCH-ZUPFSTREIFEN IN DER
BROTKRUSTE, "PFEFFER+KÄSE" MAYONNAISE
UND KRAUTKOHLSALAT MIT SESAMSAMEN

Nachspeisen ....

WÜRFEL | 8,00 €

1.3.7.15.16

VANILLE-CHEESECAKE MIT BISKUIT,
SCHWARZKIRSCHE-GELEE UND COINTREAU-CREME

"RAFFAELLO" | 8,00 €

1.3.7.8

BISKUITKUCHEN MIT KOKOSNUSS, SCHOKOLADE
UND WAFFELN SERVIERT MIT MANDEL-MOUSSE
UND KAFFEECREME

KNÖDEL | 8,00 €

1.3.5.6.7.8.10.11.15

"PANFORTE-KNÖDEL" MIT MANDELN,
SCHOKOLADE, HONIG UND GEWÜRZEN
IN ZIMTKRUSTE SERVIERT MIT VIN-SANTO-SAUCE

GELATO | 8,00 €

1.3.7.8.15.16

ZIEGENMILCHEIS MIT SCHOKOLADENMOUSSE,
HASELNUSSKEKSEN UND BLAUBEERCOULIS

SUPPE | 8,00 €

1.3.7.15

LAUWARME DIPLOMATENCREME
MIT ALCHERMES-LIKÖR UND KAKAO-CRUMBLE

.... und Köstlichkeiten

"ACE" | 5,00 €

7 . 15 . 16

wie ein gewonnener Aufschlag
beim Tennis

UNSER HAUSGEMACHTES MILCHEIS,
VERFEINERT
MIT DEM AMARO-BITTER
DES TENNISCLUBS POGGIBONSI

LAKRITZ | 7,00 €

3

von fest bis flüssig
dabei stets süß, bitter,
würzig und balsamisch

CREMIGER JOGHURT
MIT LAKRITZSAUCE
UND MERINGUE-BRÖSELN

NATÜRLICHES ODER SPRUDEL SAN FELICE WASSER ¾ LITER	3.00 €
BROTKORB	2,00 €
ESPRESSO	2.00 €
ABDECKUNG UND SERVICE PRO PERSON	3.00 €

ÜBER . . . .
DIE KÜCHE

Œnothèque

Liebe Gäste, in diesem Enoteca-Bistrot
servieren wir KEINE traditionellen ersten Gänge,
wie **Pasta** oder **Risotto**, wir servieren KEINE traditionellen
zweiten Gänge wie **Florentiner T-Bone-Steak**.
Wir servieren KEINE **Pizza** oder **Cappuccino**.

Gemäß EU-Verordnung 1169/2011 (1) informieren wir
unsere Gäste darüber, dass die angebotenen Gerichte
Spuren allergener Substanzen enthalten können :

1) GETREIDE MIT GLUTEN - **2)** KREBSTIERE - **3)** EIER
4) FISCH - **5)** ERDNÜSSE - **6)** SOJA - **7)** MILCH - **8)** NÜSSE
9) SELLERIE - **10)** SENF - **11)** SESAMKÖRNER
12) LUPINEN - **13)** WEICHTIERE - **14)** SCHWEFELDIOXID
und SULFITE - **15)** WIEN und SPIRITUOSEN

SCHARF KNOBLAUCH ZWIEBEL ROHES EI

Die Verfügbarkeit
einiger Produkte ist saisonabhängig :

16) GEFROREN oder **17)** TIEFGEFROREN

Aufgrund des engen Verarbeitungsraums weisen wir außerdem darauf hin, dass es in all unseren Gerichten zu einer möglichen Kreuzkontamination der oben genannten Allergene kommen kann