



I LOVE  
YOU

Bibliothèque

de gustibus  
non  
disputandum est

JULII CÆSARIS

Bistrot

AUFSCHNITTPLATTE | 14,00 €

14

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



KÄSEAUSSWAHL | 14,00 €

7.8

AUSWAHL AN FRISCHEN, GEREIFTEN UND  
BLAUSCHIMMELKÄSE MIT MARMELADE UND HONIG



BROT CROÛTONS | 11,00 €

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



GOURMET | 18,00 €

1.4.7.8.9.14

VERKOSTUNG VON AUFSCHNITT,  
KÄSESORTE UND CROSTINI



RINDER CARPACCIO | 13,00 €

7

GERÄUCHERTES RINDER CARPACCIO, RUCOLA,  
TOMATENSAUCE, PARMESANMOUSSE



# The Unforgettable

CÆSAR SALAT - UND CURRY-HÄHNCHEN - | 12,00 € 1.2.3

GHIDO SALAT - MIT GARNELEN - | 12,00 € 6.7

---

GRÜNER SALAT MIT GERÖSTETEM BROT,  
PARMESANFLOCKEN UND CÆSAR-SAUCE

ROHE GARNELENTATAR | 16,00 € 2.3.4.16

---

ROHE GARNELEN MIT THUNFISCHROGEN  
ZITRONENSCHALE UND ORANGENMAYONNAISE

RINDERFILET-TARTAR | 16,00 € 3.4.5.7.9.10

---

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

AUBERGINENTURM | 13,00 € 4.7.8.14

---

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

FOIE GRAS | 18,00 € 1.3.7.11.14

---

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

Küche

SANDWICH | 13,00 €

1. 3. 6. 7. 8. 10. 12

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

BLÄTTERTEIG | 13,00 €

1. 2. 3. 4. 7. 16

BLÄTTERTEIG AUS CHICORÉE, PROVOLA  
UND WALNÜSSEN MIT JOGHURTSAUCE



MALLOREDDUS | 16,00 €

1. 2. 8

SARDISCHE HARTWEIZEN-GNOCCHI  
MIT ERBSENCREME, GARNELEN UND PISTAZIEN



ENTENBRUST | 21,00 €

7. 8. 14. 15

ENTENBRUST AUF HONIGBASIS,  
ROT PORTO REDUKTION  
UND KARTOFFELRÖSTI



GOLDBRASSEN | 19,00 €

1. 3. 4. 16

GOLDBRASSENFILET MIT TOMATEN, OLIVEN  
UND ZUCCHINI-FLAN



Verkostungs Menü

4 KLEINE GESCHMÄCKE | 31,00 € 1. 3. 6, 7, 8. 9. 10, 14, 16

GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO,  
RUCOLA,  
TOMATENSAUCE,  
PARMESANMOUSSE



“PICI” PASTA MIT WURSTRAGU,  
AUF PECORINO-SAUCE  
UND SAFRAN-CREME

15,00 €  
EINZELNE PORTION

RINDFLEISCH “HAMBURGER-ART”  
MIT SPINAT UNTERSTÜTZT,  
PARMESAN-KÄSE-FONDUE  
UND GEBRATENE ZWIEBEL

16,00 €  
EINZELNE PORTION

MASCARPONE-KÄSECREME,  
KEKS MIT ESPRESSOKAFFEE  
UND KAKAOPULVER

7,00 €  
EINZELNE PORTION

WEINBEGLEITUNG | 16,00 €

VIER HALBGLÄSER VON 75 ML (2,5 FL. OZ)  
KOMBINIERT MIT DIESEN VIER GÄNGEN

Nachspeisen

TOFF-EIS | 7,00 €

1.3.7.8

GESALZTES TOFF-EIS MIT  
CALVADOS-BIRNEN UND KAKAOBOHNEN

SCHOKOLADENKUCHEN | 7,00 €

1.3.7

BITTER SCHOKOLADENKUCHEN,  
PFEFFERMOUSSE UND KIRSCHSAUCE



TARTELLET | 7,00 €

1.3.7.8

ORANGENTARTELLET,  
ERDBEERSOSSE  
UND GERÖSTETE MANDELN

APPLE FASHIONED | 7,00 €

1.3.6.7.8.10

PARFAIT MIT BOURBON WHISKEY,  
ANGOSTURA BISCUIT  
UND GRÜNEM APFEL GRANITA



JOGHURT | 7,00 €

1.3.6.7.8.10

CREMIGER LAKRITZJOGHURT  
MIT ZITRONEN-INGWER-STREUSELN



am Tisch

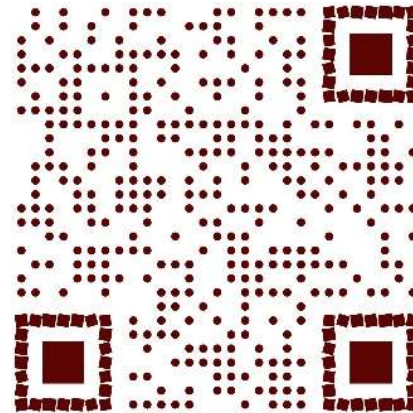
NATÜRLICHES ODER SPRUDEL | 3.00 €  
SAN FELICE WASSER  $\frac{3}{4}$  LITER

BROTKORB | 2,50 €

ESPRESSO | 2.00 €

ABDECKUNG UND SERVICE | 2.50 €  
PRO PERSON

ÜBER.....  
DIE KÜCHE





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

 SCHARF  KNOBLAUCH  ZWIEBEL  ROHES EI

Die Verfügbarkeit einiger Produkte ist saisonabhängig:

- 15) GEFROREN oder 16) 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