



Œnothèque

*de gustibus*

*non*

*disputandum est*

JULII CÆSARIS

[Unsere empfohlenen Auswahlmöglichkeiten]

AUFSCHNITTPLATTE | 14,00 €

14

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



KÄSEAUSWAHL | 14,00 €

7.8

AUSWAHL AN FRISCHEN, GEREIFten UND  
BLAUSCHIMMELKÄSE MIT MARMELADE UND HONIG



BROTCROÛTONS | 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



RINDERCARCACCIO | 14,00 €

7. 15

GERÄUCHERTES RINDERCARPACCIO, RUCOLA,  
TOMATENSAUCE, PARMESANMOUSSE



# The Unforgettable

[von unseren Gästen am häufigsten gewählt]

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 | 16,00 €

2. 3. 4. 15. 17

ROHE GARNELEN MIT THUNFISCHROGEN  
ZITRONENSCHALE  
UND ORANGENMAYONNAISE

RINDERFILET-TATAR | 16,00 €

3. 4. 5. 7. 9. 10. 15

RINDTATAR



SERVIERT MIT TOMATEN-MAYONNAISE

(EIGELB, KAPERN UND SARDELLEN, KNOBLAUCH, GERÜCHE, SENF)

CLUB | 14,00 €

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

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

AUBERGINEN-TURM | 13,00 €

4. 7. 8. 14

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

FOIE GRAS | 18,00 €

1. 3. 7. 11. 14. 15

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

HAMBURGER | 16,00 €

1. 7

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



# Küche

## [Saisonangebote]

CROSTONE | 12,00 €

1. 3. 4. 7

PIZZAIOLA-RÖSTBROTE  
MIT STRACCIATELLA-KÄSE, TOMATEN IN ÖL,  
SARDELLEN, OLIVEN UND RAUKE-SAUCE

CANNOLI | 15,00 €

1. 4. 7. 8. 17

NORI-ALGEN-CANNOLI, STOCKFISCH MOUSSE,  
GERÖSTETE MANDELN, CHILIFÄDEN,  
RICOTTA-TOMATENCREME

KICHERERBSEN PÜREE | 13,00 €

PASSIERTE KICHERERBSEN PÜREE  
MIT KASTANIEN UND AROMATISCHEM ÖL

REIS | 17,00 €

7. 15

CARNAROLI REIS MIT BLAUSCHIMMELKÄSE,  
WEIN-REDUKTION UND GRÜNER PARMESAN

GEFÜLLTE TAUBE | 30,00 €

15

GEBRATENE TAUBE GEFÜLLT MIT STEINPILZE,    
BAUCHSPECK, KARTOFFELPÜREE, 'NDUJA-SAUCE

# Nachspeisen

[.... ein süßes Ende]

SCHOKOLADENCREME | 8,00 €

1. 3. 7. 8. 15

SAMTIGE CREME AUS DUNKLER SCHOKOLADE,  
HASELNUSSKEKSE GEFÜLLT MIT TIRAMISU'-MOUSSE  
UND KAKAO

APFELTÖRTECHEN | 8,00 €

1. 3. 7. 8. 15

APFELGEFÜLLTER BLÄTTERTEIG, GERÖSTETE  
WALNÜSSE UND PINIENKERNE, ZABAIONECREME

SCHOKOLADENPUDDING | 8,00 €

1. 3. 7. 8

WEIßE SCHOKOLADENPUDDING MIT SCHWARZER  
TEE-GELEE UND VANILLEWAFFELN

PISTOCCUS | 8,00 €

1. 3. 7. 15. 17

SARDISCHE LÖFFELBISCUITS  
GEFÜLLT MIT BAYERISCHER BLAUBEERCREME  
UND ZITRONENGRAS-BAISER

CAMILLA | 8,00 €

1. 3. 7. 8

KAMILLENKUCHEN MIT JOGHURTGANACHE  
UND ROTE-BETE-SAUCE

am Tisch

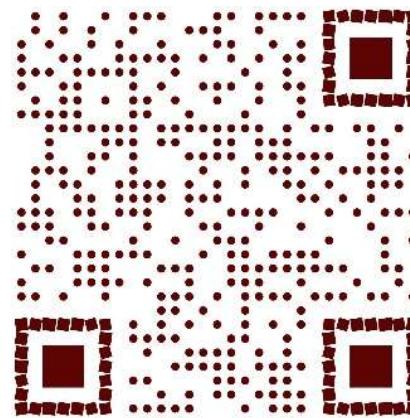
NÄTÜRLICHES ODER SPRUDEL  
SAN FELICE WASSER  $\frac{3}{4}$  LITER | 3.00 €

BROTKORB | 2,50 €

ESPRESSO | 2.00 €

ABDECKUNG UND SERVICE  
PRO PERSON | 2.50 €

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 - 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