

Themenküche

Gardasee

Menü	Euro
<p>Vorspeisenteller „Goethes Malcesine“ Bruschetta mit Taleggio, Tomaten-Pesto und Ruccola Gorgonzola-Creme mit Aprikosen-Ketchup Bergschinken mit eingelegten Artischocken</p>	7,20
<p>Involtini Rosa gebratene Rinderhüftrollchen gefüllt mit Gemüse und Pilzen, Spinat-Gnocchi mit Gorgonzola-Soße, geschmortem Fenchel</p>	19,80
<p>Süßes von der Zitronenriviera Limonen-Basilikum-Sorbet Mascarpone-Creme mit Granatapfel-Soße Marmoriertes Haselnuss-Eis</p>	7,20
Menüpreis 32,00	

Weineempfehlung zu unserer Themenküche Gardasee

Rose
 Bardolino Charetto DOC
 Satori 2021er
 feine Kirschnote, trocken
 0,1l 3,40
 0,2l 5,10
 0,5l 11,40

Weißwein
 Lugana
 ZENI Vigne Alte 2021er DOCG
 fruchtige Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten
 0,1l 3,90
 0,2l 5,90
 0,5l 13,50

Themenküche

Gardasee

Aperitif

Limoncello Spritz 0,2l 4,80
 Limoncello, Soda, Secco

Salat „Gardesana“ 14,80
 Rucicola, Kirschtomaten, Antipasti, Bergschinken, Taleggio
 Zitronen-Dressing

Zanderfilet 18,40
 Schnippelbohnen-Risotto mit Speck und Oregano,
 Basilikum-Pesto, eingelegte Zucchini

Forellenragout 18,40
 Strozzapreti (typische Pasta vom Gardasee) Tomaten, Gemüse,
 eingelegte Zucchini

Trentiner Gemüsevariation (vegetarisch) 14,20
 Tomaten-Schmorgemüse, Grillgemüse-Teigtaschen,
 geschmorter Fenchel

Spanferkel aus dem Ofen 16,80
 Gremolata Marinade,
 Schnippelbohnen-Risotto mit Speck und Oregano,
 Pflaumensoße, eingelegtes Gemüse

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan)	
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel	
Vanille-Eis, Sahne	5,40
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,30
Crème brûlée	3,30
Mit Espresso	5,40
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4,10
Dänischer Glücksbringer	
Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	4,40
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,60
Süßes von der Zitronenriviera	
Limonen-Basilikum-Sorbet,	
Mascarpone-Creme mit Granatapfel-Soße, Marmoriertes Haselnuss-Eis	7,20
Eis & Sorbet aus Frankreich und Italien	
Erdbeer-Sorbet, Walnuss-Eis, Kirsch-Sorbet, Vanille Eis, Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade)	
Eis & Sorbet aus der Vogtei	
Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet, Zitronen-Schmand-Eis, Karamell-Kokos-Eis (vegan)	
3 Kugeln gemischtes Eis	5,10
1 große Kugel Eis	3,40