

# SILVESTERMENÜ 2020

**Variation von Thunfisch-Tatar, Flusskrebs-Avocado-Tatar  
und Mango-Rote-Beete-Lachstatar**

★ ★ ★

**Acquerello-Risotto-Alba-Trüffel**

★ ★ ★

**Skrei-Filet**

an Kartoffel-Sellerie-Püree,  
dazu Zucchinicreme

★ ★ ★

**Waldbeer-Sorbet**

★ ★ ★

**Black-Angus-Filet - Rossini**

dazu Gemüse-Ziegenkäse-Ravioli und Maronensauce

★ ★ ★

**Hausgemachtes Winter-Parfait**

mit Mascarpone-Creme

**Preis pro Person: 99,00**

# SASSELLAS MITTAGS-MENÜS

Antipasti-Variation nach Art des Hauses

★★★

**Hauptgericht nach Wahl:**  
Lachsfilet  
mit Safransauce und Spaghettini

**ODER**

Rinderfilet Stroganoff  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

★★★

Tiramisu

**Preis: 28,00**

## APERITIFS

Campari <sup>1</sup> Orange	6,80
Campari <sup>1</sup> Soda	6,80
Martini bianco, rosso oder dry	5,90
Sherry dry oder medium	5,90
Pernod mit Wasser	6,90
Cynar auf Eis	5,80
Glas Prosecco Spumante	5,90
Kir Royal Cassis mit Prosecco	5,90

## SPRIZZ & CO.

Aperol Spritz	6,80
Limoncello Spritz	6,80
Hugo	5,90
Prosecco/Holundersirup/frische Minze	
Martini Rosato Spritz	6,80
Martini Rosato/Prosecco/Eis/Basilikum	

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

San Pellegrino Bitter	5,20
San Pellegrino Orange Bitter/Orangesaft	5,90
Hugo Ginger Ale/Holunderblütensirup/Soda/Eis	6,80
Americano light	6,80
San Pellegrino Bitter/Tonic Water <sup>10</sup> /Eis	

# MENÜS FÜR DEN ABEND

## Menü Nr. 1

Flusskrebs-Avocado-Tatar

★ ★ ★

Spaghettini Aglio & Olio  
mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen - pikant

★ ★ ★

Black-Angus-Filet Grain Feed Uruguay  
mit Cognacsauce, Bratkartoffeln und Gemüse

★ ★ ★

Käseauswahl mit hausgemachter Marmelade

**Preis: 50,00**

## Menü Nr. 2

Carpaccio-Variationen

★ ★ ★

Seezunge-Lachsrollchen auf Beluga-Linsen  
mit Safran-Schaum

★ ★ ★

Kalbsfilet mit Trüffelsauce,  
dazu getrüffeltes Spaghettini

★ ★ ★

Hausgemachtes Schokoladen-Soufflé  
auf Mascarpone-Creme

**Preis: 48,00**

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	9,50
<b>Variation von italienischen Antipasti nach Art des Hauses</b>	12,90
<b>Variation Sasella</b> <b>Carpaccio, Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln</b> mit Beluga-Linsen	14,90
<b>Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat</b>	14,90
<b>Thunfisch-Carpaccio</b> mit Flusskrebse und Lauchzwiebeln	14,90
<b>Flusskrebs-Avocado-Tatar</b>	14,90
<b>Insalata di Frutti di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	14,90
<b>Jacobsmuscheln auf Beluga-Linsen</b>	14,50
<b>Scampi in Weinsud "Provençale"</b> aus dem Ofen	16,90

## SUPPEN

<b>Cremige Tomatensuppe</b> mit Büffelmozzarella	9,50
<b>Minestrone mit pochiertem Wachtelei</b>	9,50
<b>Kürbissuppe</b> mit gebratenen Garnelen-Croutons	12,90
<b>Zuppa di Pesce</b> Fischsuppe mit Knoblauchbrot	13,90

## SALATE

<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat nach Art des Hauses	7,50
<b>Insalata Maison</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	10,90
<b>Insalata Montecarlo</b> gemischter Salat mit Flusskrebse und Avocado	12,90
<b>Insalata e Salmone</b> gemischter Salat mit gebratenem Lachs	14,90
<b>Insalata Caprese</b> Büffelmozzarella auf Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	10,50
<b>Insalata e Gamberoni</b> gemischter Salat mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	16,90
<b>Insalata di Manzo</b> gemischter Salat mit Black-Angus-Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan	16,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Pizza Margherita</b> klein	6,00
<b>Pizza Salami</b> klein	7,00
<b>Penne Pomodoro</b> mit hausgemachter Tomatensauce	7,00
<b>Spaghettini</b> mit Rinderfiletstreifen	8,90
<b>Seezungenfilet<sup>12</sup></b> mit Spaghettini in Butter geschwenkt	15,90
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Kartoffelgratin	12,90

# PASTA

<b>Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncini</b>	<b>11,00</b>
<b>Spaghettoni alla Carbonara Originale</b>	<b>12,00</b>
<b>Garganelli (Hausgemachte Penne)</b> mit Flusskrebse und Cherrytomaten an Pesto-Haube	<b>14,90</b>
<b>Linguine allo Scoglio</b> mit Seeteufel, Scampi und Flusskrebse in Weißwein und Cherrytomaten	<b>14,90</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs in Aurorasauce mit Dill</b>	<b>14,90</b>
<b>Tagliatelle Mare e Monti</b> mit Black-Tiger-Garnelen, Pilzen der Saison und Cherry-Tomaten in hausgemachtem Wein-Tomatensud	<b>16,90</b>
<b>Hausgemachte Spaghettoni alla Chef</b> in hausgemachter Tomatensauce mit gebratenen Kräutern und gehobeltem Parmesan	<b>13,90</b>
<b>Fusilli Vegetariani</b> mit einer Ratatouille von Zucchini, Auberginen und Paprika mit Cherrytomaten	<b>13,90</b>
<b>Trüffel-Ravioli in Trüffelsauce</b>	<b>16,90</b>
<b>Paccheri (Riesen-Maccheroni) con Filetto e Funghi</b> mit Black-Angus-Rinderfiletspitzen und Pilzen der Saison	<b>15,50</b>



## DOLCE E FORMAGGIO

<b>Panna Cotta mit Beeren</b> und Erdbeer-Mousse garniert	7,50
<b>Frisch geschlagene Zabaione</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	9,50
<b>Tiramisù</b>	7,50
<b>Crème Brûlée</b> mit karamellisiertem Rohrzucker	8,50
<b>Frische Feigen</b> in karamellisiertem Rotwein, dazu Vanilleeis <sup>1</sup>	9,50
<b>Beeren an Mascarpone-Creme</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	9,50
<b>Hausgemachtes Schokoladen-Soufflé</b> auf Beeren an Mascarpone-Creme	8,50
<b>Formaggio Misto</b> Käseauswahl mit Marmelade	14,50
<b>Dessert Misto</b> - für 2 Personen - Panna Cotta, Tiramisu mit Beeren an Mascarpone-Creme	15,00

# ROSÉ

## **Rosato Superiore di Calabria Cirò**

Charaktervoller süditalienischer Rosé. Elegant mit Beerenaroma.

Glas 0,2 l	6,20
Flasche 0,75 l	23,00
Preis außer Haus	9,90

# WEISSWEINE

## **Lugana vom Gardasee**

Angenehme Säure und anhaltender Geschmack am Gaumen, elegant und fruchtig.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	28,00
Preis außer Haus	12,90

## **Pinot Grigio MONT MES Trentino-Südtirol**

Ausgeprägtes Sortenbukett nach reifen Früchten, geschmeidig und harmonisch, weicher und runder Abgang.

Glas 0,2 l	6,90
Flasche 0,75 l	26,00
Preis außer Haus	9,90

## **Librandi Cirò Bianco**

Fruchtige Nuancen, am Gaumen erfrischend, leicht und unkompliziert.

Glas 0,2 l	5,90
Flasche 0,75 l	21,00
Preis außer Haus	9,90



# OFFENE ROTWEINE

## **Barbera d'Asti Superiore DOCG**

Beerig und vollmundig, umfangreicher und anhaltender Duft.  
Am Gaumen trocken und harmonisch. Im Geschmack kräftig und weich.

Glas 0,2 l	6,20
Flasche 0,75 l	23,00
Preis außer Haus	9,90

## **Rosso Terre di Chieti Cuvee - Abruzzen**

Cuvee von Montepulciano, Merlot und Cabernet Sauvignon  
aus Abruzzen. Weich und warm mit eleganten Tanninen.  
Voll und komplex mit delikaten Gewürznoten.

Glas 0,2 l	6,80
Flasche 0,75 l	25,00
Preis außer Haus	9,90

## **Primitivo di Maduria DOC - Apulien**

Primitivo ist eine der ältesten Rebsorten der Welt. Auf felsigem Boden in  
Apulien produziert. Ein kräftiger und vollmundiger Wein. Ein Hauch von  
Tanninen, eine ausgewogene Balance von Säure und Süße mit dezenter  
Mineralien.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	28,00
Preis außer Haus	12,90

## BIERE

 vom Fass	0,30 l	3,90
	0,33 l	3,90
 WEIZEN	0,50 l	5,00
Schöffelhofer HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	5,00
Alster / Radler	0,30 l	3,90
Krefelder	0,30 l	3,90
Jever Fun (alk. frei)	0,33 l	3,90
Vitamalz	0,33 l	3,90

## DIGESTIV

Jägermeister	4 cl	4,90
Amaretto	2 cl	3,50
Baileys	4 cl	4,90
Sambuca	2 cl	4,00
Fernet Branca/Menta	2 cl	4,90
Averna	4 cl	4,90
Ramazzotti	4 cl	4,90
Amaro Lucano	4 cl	4,50
Calvados	2 cl	6,90
Vecchia Romagna	2 cl	6,90
Grappa nach Wahl	ab	6,90

## SOFTDRINKS

Aqua Morelli Minerale	0,75 l	6,50
Aqua Morelli Naturale	0,75 l	6,50
San Pellegrino Minerale	0,25 l	2,90
San Pellegrino Minerale	0,75 l	5,90
Aqua Panna Naturale	0,25 l	2,90
Aqua Panna Naturale	0,75 l	5,90
 <sup>1,5</sup>	0,2 l	2,90
 <sup>1,3,5,9</sup>	0,2 l	2,90
Spezi	0,2 l	2,90
 <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,90
 <sup>2</sup>	0,2 l	2,90
Apfelschorle	0,2 l	2,90
Johannisbeerschorle	0,33 l	3,90
Orangensaft/Apfelsaft	0,2 l	3,90
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	3,50
Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	3,50
Ginger Ale <sup>10</sup>	0,2 l	3,50

## CAFFETERIA & TEA

Espresso <sup>5</sup>	2,80
Espresso Macchiato <sup>5</sup>	3,00
Espresso Corretto mit Grappa, Sambuca oder Vecchia	5,00
Doppio Espresso <sup>5</sup>	4,50
Decaffeinato (ohne Koffein)	2,80
Cappuccino <sup>5</sup>	3,90
Kaffee <sup>5</sup>	2,80
Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,90
Tee (verschiedene Sorten)	2,90
Frische Minze	3,50