

SILVESTERMENÜ 2021

Kartoffelcremesuppe
mit geräucherter Entenbrust

★ ★ ★

Thunfisch-Rote Beete-Tatar
Wintertrüffel

★ ★ ★

Hausgemachte Spaghettini e Languste

★ ★ ★

Zanderfilet
mit Beluga Linsen und Safransauce

★ ★ ★

Blutorangensorbet

★ ★ ★

Black Angus Filet - Rossini
serviert mit Gemüse-Ziegenkäse-Ravioli

★ ★ ★

Crepes Suzette Sassella Style
Chefs-Vanille-Eis

Preis pro Person: 119,00

Einlass um 18.30 Uhr

SASSELLAS MITTAGS-MENÜS

Antipasti-Variation nach Art des Hauses

★★★

Hauptgericht nach Wahl:
Fischvariationen
mit Safransauce, Risotto und Gemüse

ODER

Saltimbocca a la Romana
mit Spaghettini

★★★

Panna Cotta

Preis: 32,00

APERITIFS

Campari ¹ Orange	6,80	Pernod mit Wasser	6,90
Campari ¹ Soda	6,80	Cynar auf Eis	5,90
Martini bianco, rosso oder dry	5,90	Glas Prosecco Spumante	5,90
Sherry dry oder medium	5,90	Kir Royal Cassis mit Prosecco	6,20

CLASSICS / DRINKS

Manhattan Vermouth/Whisky/Angostura	6,50
Negroni Gin/Campari/Vermouth	7,50
Moscow Mule Wodka/Ginger Beer/Limette	7,50
Margarita Limettensaft/Orangenlikör/Tequila	6,50
Cosopolitan Cranberrysaft/Wodka/Cointreau/Limettensaft	6,50
Whisky Sour Scotch Whisky/Zitronensaft/Zuckersirup	7,50
Tom Collins Gin/Zitronensaft/Zuckersirup/Soda	7,50

SPRIZZ & CO.

Aperol Spritz	6,90
Limoncello Spritz	6,90
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	6,90
Americano light	6,90
San Pellegrino Bitter/Tonic Water ¹⁰ /Eis	

MENÜS FÜR DEN ABEND

MENÜ NR. 1

Sashimi von Thunfisch im Sesam-Mantel
Mango-Avocado-Tatar mit karamellisierter Sojasauce

★★★

Kürbissuppe
Crôutons von gebratenen Black Tiger Garnelen

★★★

Hauptgericht nach Wahl:

Entenbrust mit Orangensauce
dazu Maronen-Ravioli

ODER

Hirschmedaillons mit Honigsauce
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

★★★

Crème Brûlée

Preis: 52,00

MENÜ NR. 2

Seezungen-Lachs-Röllchen
mit Safransauce und Beluga Linsen

★★★

Paccheri al Profumo di Mare
Riesenmaccheroni mit Fischvariationen an hausgemachter
Weißwein-Tomatensauce und Pomodorini

★★★

Surf & Turf
Rinderfilet mit Riesengarnele an Cognacsauce

★★★

Hausgemachtes Winter-Parfait
auf Mascarpone-Creme

Preis: 62,00

ANTIPASTI

Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	9,90
Variation von italienischen Antipasti nach Art des Hauses	12,90
Variation Sassella Carpaccio, Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln mit Beluga-Linsen	14,90
Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat	15,90
Thunfisch-Carpaccio mit Flusskrebse und Lauchzwiebeln	14,90
Flusskrebs-Avocado-Tatar	14,90
Insalata di Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat	14,90
Jacobsmuscheln auf Beluga-Linsen	14,50
Scampi in Weinsud "Provençale" aus dem Ofen	17,90

SUPPEN

Cremige Tomatensuppe mit Büffelmozzarella	9,50
Minestrone mit pochiertem Wachtelei	9,50
Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen-Croutons	12,90
Zuppa di Pesce Fischsuppe mit Knoblauchbrot	14,90

SALATE

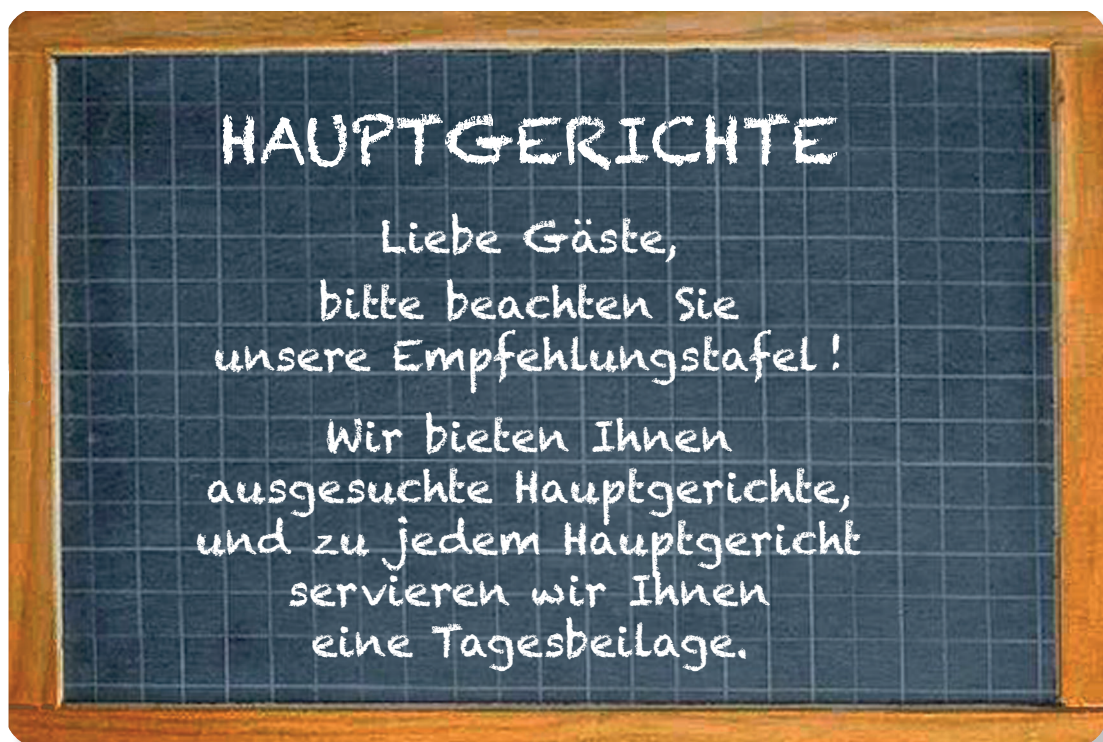
Insalata Mista gemischter Salat nach Art des Hauses	7,50
Insalata Maison gemischter Salat mit Thunfisch, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	10,90
Insalata Montecarlo gemischter Salat mit Flusskrebse und Avocado	13,90
Insalata e Salmone gemischter Salat mit gebratenem Lachs	15,90
Insalata Caprese Büffelmozzarella auf Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	12,90
Insalata e Gamberoni gemischter Salat mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	17,90
Insalata di Manzo gemischter Salat mit Black-Angus-Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan	17,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pizza Margherita klein	6,00
Pizza Salami klein	7,00
Penne Pomodoro mit hausgemachter Tomatensauce	7,00
Spghettini mit Rinderfiletstreifen	8,90
Seezungenfilet¹² mit Spghettini in Butter geschwenkt	16,90
Kalbsschnitzel mit Kartoffelgratin	12,90

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncini	11,00
+ Jacobsmuscheln	18,00
+ Garnelen	18,00
Spaghettoni alla Carbonara Originale	12,90
Garganelli (Hausgemachte Penne)	14,90
mit Flusskrebse und Cherrytomaten an Pesto-Haube	
Linguine allo Scoglio	15,90
mit Seeteufel, Scampi und Flusskrebse in Weißwein und Cherrytomaten	
Tagliatelle mit Lachs in Aurorasauce mit Dill	14,90
Tagliatelle Mare e Monti	17,90
mit Black-Tiger-Garnelen, Pilzen der Saison und Cherry-Tomaten in hausgemachtem Wein-Tomatensud	
Hausgemachte Spaghettoni alla Chef	13,90
in hausgemachter Tomatensauce mit gebratenen Kräutern und gehobeltem Parmesan	
Fusilli Vegetariani	14,90
mit einer Ratatouille von Zucchini, Auberginen und Paprika mit Cherrytomaten	
Trüffel-Ravioli in Trüffelsauce	17,90
Paccheri (Riesen-Maccheroni) con Filetto e Funghi	16,90
mit Black-Angus-Rinderfiletspitzen und Pilzen der Saison	



DOLCE E FORMAGGIO

Panna Cotta mit Beeren und Erdbeer-Mousse garniert	7,50
Frisch geschlagene Zabaione mit Vanilleeis ¹	9,90
Tiramisù	7,50
Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker	8,90
Frische Feigen in karamellisiertem Rotwein, dazu Vanilleeis ¹	9,90
Beeren an Mascarpone-Creme mit Vanilleeis ¹	9,90
Hausgemachtes Schokoladen-Soufflé auf Beeren an Mascarpone-Creme	9,90
Formaggio Misto Käseauswahl mit Marmelade	14,90
Dessert Misto - für 2 Personen - Panna Cotta, Tiramisu mit Beeren an Mascarpone-Creme	15,90

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	29,00
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	6,90
Flasche 0,75 l	26,00
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	29,00
Preis außer Haus	12,90

BIERE

 vom Fass	0,30 l	3,90
	0,33 l	3,90
 WEIZEN	0,50 l	5,00
Schöfferhofer 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	4,50
Amaretto	2 cl	3,50
Baileys	4 cl	4,90
Sambuca	2 cl	4,50
Fernet Branca/Menta	2 cl	4,50
Averna	4 cl	4,90
Ramazzotti	4 cl	4,90
Amaro Lucano	4 cl	4,90
Calvados	2 cl	6,90
Vecchia Romagna	2 cl	6,90
Grappa nach Wahl	ab	6,90
Limoncello	2 cl	4,50

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
 ^{1,5}	0,2 l	2,90
 ^{1,3,5,9}	0,2 l	2,90
Spezi	0,2 l	2,90
 ^{1,3}	0,2 l	2,90
 ²	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 ¹⁰	0,2 l	3,90
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,90
Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	3,90

CAFFETERIA & TEA

Espresso ⁵	2,90
Espresso Macchiato ⁵	3,20
Espresso Corretto mit Grappa, Sambuca oder Vecchia	5,00
Doppio Espresso ⁵	4,50
Decaffeinato (ohne Koffein)	2,90
Cappuccino ⁵	3,90
Kaffee ⁵	2,90
Latte Macchiato ⁵	3,90
Tee (verschiedene Sorten)	2,90
Frische Minze	3,50