

# SASSELLAS MITTAGS-MENÜ

Antipasti-Variation nach Art des Hauses

★★★

Hauptgericht nach Wahl:

**Fischvariationen**  
mit Safransauce, Risotto und Gemüse

**ODER**

**Rinderfiletspitzen Stroganoff**  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

★★★

**Panna Cotta**

**Preis: 35,00**

## APERITIFS

Campari <sup>1</sup> Orange	7,90	Pernod mit Wasser	6,90
Campari <sup>1</sup> Soda	6,90	Cynar auf Eis	5,90
Martini bianco, rosso oder dry	6,90	Glas Prosecco Spumante	6,90
Sherry dry oder medium	5,90	Kir Royal Cassis mit Prosecco	6,90

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

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

## SPRIZZ & CO.

Aperol Spritz	7,90	Lillet Wild Berry Spritz	7,90
Limoncello Spritz	7,90	Lillet/Wild Berry/Beeren/Eis	
Hugo	7,90		
Prosecco/Holundersirup/frische Minze			

## CLASSICS / DRINKS

Margarita Limettensaft/Orangenlikör/Tequila	6,90	Whiskey Sour Scotch Whisky/Zitronensaft/Limette	8,50
Manhattan Vermouth/Whisky/Angostura	6,90	Tom Collins Gin/Zitronensaft/Zuckersirup/Soda	8,50
Negroni Gin/Campari/Vermouth	8,50	Espresso Martini Wodka/Espresso/Kaffeelikör	8,50

# MENÜS FÜR DEN ABEND

## MENÜ NR. 1 (3-GANG)

**Variation von Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato und  
Jakobsmuschel auf Beluga-Linsen**

★ ★ ★

**Barbarie Entenbrust**

mit Orangensauce, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

*oder*

**Seeteufel mit Dijon-Senfsauce**

dazu Risotto und Gemüse der Saison

★ ★ ★

**Käseauswahl mit hausgemachter Marmelade**

*oder*

**Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker**

**Preis: 59,00**

## MENÜ NR. 2 (4-GANG)

**Thunfisch-Rote Bete-Tartar**

★ ★ ★

**Schwarzes Safran-Risotto mit Black-Tiger-Garnelen**

★ ★ ★

**Wolfsbarsch (Wildfang) Provençale**

mit Kartoffel-Gemüse-Ratatouille

★ ★ ★

**Dreierlei im Glas**  
Desservariation

**Preis: 65,00**

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	10,90
<b>Variation von italienischen Antipasti nach Art des Hauses</b>	14,90
<b>Thunfisch-Carpaccio</b> mit Flusskrebse und Lauchzwiebeln	16,90
<b>Flusskrebs-Avocado-Tatar</b>	16,90
<b>Variation Sassella Carpaccio, Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln</b> mit Beluga-Linsen	16,90
<b>Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat</b>	18,90
<b>Insalata di Frutti di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	16,90
<b>Jacobsmuscheln auf Beluga-Linsen</b>	18,90
<b>Black-Tiger-Garnelen</b> in Weinsud "Provençale", aus dem Ofen	19,90

## SUPPEN

<b>Cremige Tomatensuppe</b> mit Büffelmozzarella	10,90
<b>Minestrone (püriert) mit gebratenem Wachtelei</b>	10,90
<b>Kürbissuppe</b> mit Creme Fraîche und Garnelen-Croutons	14,90
<b>Zuppa di Pesce</b> frische Fischsuppe mit Knoblauchbrot	16,90

## SALATE

<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat nach Art des Hauses	7,50
<b>Insalata Caprese</b> Büffelmozzarella auf Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	13,90
<b>Insalata Maison</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	14,90
<b>Insalata Montecarlo</b> gemischter Salat mit Flusskrebse und Avocado	14,90
<b>Insalata e Salmone</b> gemischter Salat mit gebratenem Lachs	18,90
<b>Insalata e Gamberoni</b> gemischter Salat mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	19,90
<b>Insalata di Manzo</b> gemischter Salat mit Black-Angus-Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan	19,90

## 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	10,90
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	16,90
<b>Seezungenfilets<sup>12</sup></b> mit Spaghettini in Butter geschwenkt	19,90

# PASTA

<b>Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncini</b>	<b>12,00</b>
+ <b>Jacobsmuscheln</b>	<b>22,00</b>
+ <b>Garnelen</b>	<b>22,00</b>
<b>Spaghettoni alla Carbonara Originale</b>	<b>14,90</b>
<b>Hausgemachte Spaghettoni alla Chef</b>	<b>14,90</b>
in hausgemachter Tomatensauce mit gebratenen Kräutern und gehobeltem Parmesan	
<b>Hausgemachte Fusilli Vegetariani</b>	<b>14,90</b>
mit einem Ratatouille von Zucchini, Auberginen und Paprika mit Cherrytomaten und Mascarpone	
<b>Tagliatelle mit Lachs in Aurorasauce mit Dill</b>	<b>18,90</b>
<b>Paccheri (Riesen-Maccheroni) con Filetto e Funghi</b>	<b>18,90</b>
mit Black-Angus-Rinderfiletspitzen und Pilzen der Saison	
<b>Hausgemachte Fusilli mit Baby Calamari</b>	<b>18,90</b>
Baby-Calamari mit Cherrytomaten in Weißwein-Tomatensud, dazu Zucchini-Würfel	
<b>Linguine allo Scoglio</b>	<b>19,90</b>
mit Seeteufel, Scampi und Flusskrebse in Weißwein und Cherrytomaten	
<b>Tagliatelle Mare e Monti</b>	<b>19,90</b>
mit Black-Tiger-Garnelen, Pilzen der Saison und Cherry-Tomaten in hausgemachtem Wein-Tomatensud	
<b>Trüffel-Ravioli in Trüffelsauce</b>	<b>19,90</b>



## DOLCE E FORMAGGIO

<b>Panna Cotta mit Beeren</b> und Erdbeer-Mousse garniert	7,90
<b>Tiramisù</b>	7,90
<b>Crème Brûlée</b> mit karamellisiertem Rohrzucker	8,90
<b>Frisch geschlagene Zabaione</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	9,90
<b>Beeren an Mascarpone-Creme</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	9,90
<b>Frische Feigen</b> in karamellisiertem Rotwein, dazu Vanilleeis <sup>1</sup>	10,90
<b>Hausgemachtes Schokoladen-Soufflé</b> auf Beeren an Mascarpone-Creme	10,90
<b>Dessert Misto</b> - für 2 Personen - Panna Cotta, Tiramisu mit Beeren an Mascarpone-Creme	15,90
<b>Formaggio Misto</b> Käseauswahl mit Marmelade	16,90

# ROSÉ

## **Rosato Superiore di Calabria Cirò**

Charaktervoller süditalienischer Rosé. Elegant mit Beerenaroma.

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

# WEISSWEINE

## **Lugana vom Gardasee**

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

Glas 0,2 l	8,90
Flasche 0,75 l	32,00
Preis außer Haus	14,90

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

Säurearm und vollmundig. Ausgewogener Geschmack nach reifen Früchten und Mandeln.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	12,90

## **Librandi Cirò Bianco**

Lang anhaltender Geschmack, harmonisch, mineralische Note, säurearm mit Noten von reifen Früchten.

Glas 0,2 l	6,90
Flasche 0,75 l	26,00
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	8,90
Flasche 0,75 l	32,00
Preis außer Haus	14,90

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

Cuvee von Negroamaro, Merlot und Cabernet Sauvignon  
aus den Abruzzan. Weich und warm mit eleganten Tanninen.  
Voll und komplex mit delikaten Gewürznoten.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	11,90

## **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	8,90
Flasche 0,75 l	32,00
Preis außer Haus	14,90



## 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	2 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	4 cl	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
 <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	3,90
Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	3,90
Ginger Ale <sup>10</sup>	0,2 l	3,90

## CAFFETERIA & TEA

Espresso <sup>5</sup>	2,90
Espresso Macchiato <sup>5</sup>	3,20
Espresso Corretto mit Grappa, Sambuca oder Vecchia	5,00
Doppio Espresso <sup>5</sup>	4,80
Decaffeinato (ohne Koffein)	2,90
Cappuccino <sup>5</sup>	3,90
Kaffee <sup>5</sup>	2,90
Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,90
Tee (verschiedene Sorten)	2,90
Affogato (Espresso mit Vanille-Eis <sup>1</sup> )	5,00