

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 ¹ Orange	7,90	Pernod mit Wasser	6,90
Campari ¹ 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 ¹⁰ /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 Prosecco/Holundersirup/frische Minze	7,90		

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

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

SUPPEN

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

SALATE

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pizza Margherita klein	6,00
Pizza Salami klein	7,00
Penne Pomodoro mit hausgemachter Tomatensauce	7,00
Spaghettini mit Rinderfiletstreifen	10,90
Kalbsschnitzel mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	16,90
Seezungenfilets¹² mit Spaghettini in Butter geschwenkt	19,90

PASTA

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



DOLCE E FORMAGGIO

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

Cuvee von Negroamaro, Merlot und Cabernet Sauvignon
aus den Abruzzen. 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 dezenten
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
 ^{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	4,80
Decaffeinato (ohne Koffein)	2,90
Cappuccino ⁵	3,90
Kaffee ⁵	2,90
Latte Macchiato ⁵	3,90
Tee (verschiedene Sorten)	2,90
Affogato (Espresso mit Vanille-Eis ¹)	5,00