

# **SILVESTERMENÜ 2025**

**Tatar vom Black Angus Rind**  
Wintertrüffel/pochiertes Wachtelei



**Hausgemachte Spaghettini mit Hummer**



**Seezungen-Lachs-Röllchen**  
Beluga Linsen/Safransauce



**Papayasorbet**



**Lammkarree Rotweinjus**  
Kartoffel-Sellerie-Püree



**Winterparfait**  
Zabaione Creme

**Preis pro Person: 129,00**

**Einlass um 18:00 Uhr**

# SASSELLAS MITTAGS-MENÜ

Antipasti-Variation nach Art des Hauses



Hauptgericht nach Wahl:

Wolfsbarschfilet Provencale

**ODER**

Rinderfiletspitzen Stroganoff

Beilage

Bratkartoffeln / Gemüse der Saison



Tiramisu

Preis: 45,00

## APERITIFS

Campari <sup>1</sup> Orange	8,90	Pernod mit Wasser	7,90
Campari <sup>1</sup> Soda	8,90	Cynar auf Eis	5,90
Martini bianco, rosso oder dry	7,90	Glas Prosecco Spumante	6,90
Sherry dry oder medium	5,90	Kir Royal Cassis mit Prosecco	6,90

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

San Pellegrino Bitter	6,20	Hugo Ginger Ale/Holunderblütensirup/Soda/Eis	8,90
San Pellegrino Orange Bitter/Orangensaft	6,90	Americano light	8,90
		San Pellegrino Bitter/Tonic Water <sup>10</sup> /Eis	

## SPRIZZ & CO.

Aperol Spritz	8,90	Sarti Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90	Sarti Rosa/Prosecco/Soda	
Hugo	8,90	Sarti Pink Spritz	8,90
Prosecco/Holundersirup/frische Minze		Sarti Rosa/Pink Grapefruit/Eis	
Lillet Wild Berry Spritz	8,90	Limoncello Pink Grapefruit Spritz	8,90
Lillet/Wild Berry/Beeren/Eis		Limoncello/Pink Grapefruit/Rosmarin/Eis	

## CLASSICS / DRINKS

Gin Tonic Gin/Tonic Water	9,90	Tom Collins Gin/Zitronensaft/Zuckersirup/Soda	9,90
Negroni Gin/Campari/Vermouth	9,90	Espresso Martini Wodka/Espresso/Kaffeeликör	9,90

# ABENDMENÜS

## Menü 1 (3-GANG)

**Tatar vom Black Angus Rind**  
mit pochiertem Ei



**Barberie Entenbrust mit Orangensauce**

*oder*

**Hirschmedaillons mit Honigsauce**  
Beilage: Kartoffelgratin und Gemüse der Saison



**Creme Brûlée**  
Vanille-Eis

**Preis: 65,00**

## Menü 2 (4-GANG)



**Menü di Pesce dello Chef**

**(Überraschungs-Fischmenü vom Chef)**



**Preis: 69,00**

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	<b>14,90</b>
<b>Antipasti-Variation nach Art des Hauses</b>	<b>16,90</b>
<b>Insalata di Frutti di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	<b>16,90</b>
<b>Flusskrebs-Avocado-Tatar</b>	<b>18,90</b>
<b>Jacobsmuscheln auf Beluga-Linsen</b>	<b>18,90</b>
<b>Thunfisch-Carpaccio</b> mit Flusskrebsen und Lauchzwiebeln	<b>19,90</b>
<b>Variation Sassella</b> Carpaccio, Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln mit Beluga-Linsen	<b>19,90</b>
<b>Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat</b>	<b>19,90</b>
<b>Black-Tiger-Garnelen</b> in Weinsud "Provençale", aus dem Ofen	<b>22,90</b>

## SUPPEN

<b>Cremige Tomatensuppe</b> mit Büffelmozzarella	<b>14,90</b>
<b>Minestrone (püriert) mit gebratenem Wachtelei</b>	<b>14,90</b>
<b>Kürbissuppe (saisonal)</b> mit Creme Fraîche und Garnelen-Croutons	<b>16,90</b>
<b>Zuppa di Pesce</b> frische Fischsuppe mit Knoblauchbrot	<b>19,90</b>

## SALATE

<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat nach Art des Hauses	9,90
<b>Insalata Caprese</b> Büffelmozzarella auf Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	14,90
<b>Insalata Maison</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	16,90
<b>Insalata Montecarlo</b> gemischter Salat mit Flusskrebse und Avocado	16,90
<b>Insalata e Salmone</b> gemischter Salat mit gebratenem Lachs	22,90
<b>Insalata e Gamberoni</b> gemischter Salat mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	22,90
<b>Insalata di Manzo</b> gemischter Salat mit Black-Angus-Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan	22,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Pizza Margherita</b>	8,00
<b>Penne Pomodoro</b> mit hausgemachter Tomatensauce	8,00
<b>Pizza Salami</b>	9,00
<b>Spaghettini</b> mit Rinderfiletstreifen	12,90
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	18,90
<b>Seezungenfilets<sup>12</sup></b> mit Spaghettini in Butter geschwenkt	22,90

## PASTA

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</b>	<b>14,00</b>
+ Jacobsmuscheln	24,00
+ Black Tiger Garnelen	24,00
 <b>Spaghettini alla Carbonara Originale</b>	 <b>16,90</b>
 <b>Hausgemachte Fusilli Vegetariani</b>	 <b>15,90</b>
mit einem Ratatouille von Zucchini, Auberginen und Paprika mit Cherrytomaten und Mascarpone	
 <b>Hausgemachte Spaghettini alla Chef</b>	 <b>15,90</b>
in hausgemachter Tomatensauce mit gebratenen Kräutern und gehobeltem Parmesan	
 <b>Hausgemachte Fusilli mit Baby Calamari</b>	 <b>18,90</b>
Baby-Calamari mit Cherrytomaten in Weißwein-Tomatensud, dazu Zucchini-Würfel	
 <b>Tagliatelle mit Lachs in Aurorasauce mit Dill</b>	 <b>19,90</b>
 <b>Paccheri (Riesen-Maccheroni) con Filetto e Funghi</b>	 <b>19,90</b>
mit Black-Angus-Rinderfiletspitzen und Pilzen der Saison	
 <b>Tagliatelle Mare e Monti</b>	 <b>22,90</b>
mit Black-Tiger-Garnelen, Pilzen der Saison und Cherry-Tomaten in hausgemachtem Wein-Tomatensud	
 <b>Linguine allo Scoglio</b>	 <b>23,90</b>
mit Seeteufel, Scampi und Flusskrebse in Weißwein und Cherrytomaten	
 <b>Trüffel-Ravioli in Trüffelsauce</b>	 <b>24,90</b>



## DOLCE E FORMAGGIO

<b>Panna Cotta mit Beeren</b> und Erdbeer-Mousse garniert	8,90
<b>Tiramisù</b>	8,90
<b>Crème Brûlée</b> mit karamellisiertem Rohrzucker	9,90
<b>Frisch geschlagene Zabaione</b> mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>1</sup>	10,90
<b>Beeren an Mascarpone-Creme</b> mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>1</sup>	10,90
<b>Frische Feigen</b> in karamellisiertem Rotwein, dazu Vanilleeis <sup>1</sup>	10,90
<b>Hausgemachtes Schokoladen-Soufflé</b> mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>1</sup>	10,90
<b>Formaggio Misto</b> Käseauswahl mit hausgemachter Marmelade	16,90
<b>Dessert Misto</b> - für 2 Personen - Panna Cotta, Tiramisu mit Beeren an Mascarpone-Creme	18,90

# ROSÉ

## **Rosato Superiore di Calabria Cirò**

Charaktervoller süditalienischer Rosé. Elegant mit Beerenaroma.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	10,90

# WEISSWEINE

## **Lugana vom Gardasee**

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

Glas 0,2 l	9,50
Flasche 0,75 l	34,00
Preis außer Haus	14,90

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

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

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	10,90

## **Librandi Cirò Bianco**

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

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	10,90

# OFFENE ROTWEINE

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

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

Glas 0,2 l	11,90
Flasche 0,75 l	39,00
Preis außer Haus	16,90

## **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	10,90

## **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	9,50
Flasche 0,75 l	34,00
Preis außer Haus	14,90

## BIERE



vom Fass

0,30 l 3,90



0,33 l 3,90



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 4,90

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 7,90

Aqua Morelli Naturale

0,75 l 7,90

San Pellegrino Minerale

0,25 l 3,50

San Pellegrino Minerale

0,75 l 7,90

Aqua Panna Naturale

0,25 l 3,50

Aqua Panna Naturale

0,75 l 7,90

Coca-Cola® zero <sup>1,3,5,9</sup>

0,2 l 3,50

Coca-Cola® <sup>1,5</sup>

0,2 l 3,50

Sprite® <sup>2</sup>

0,2 l 3,50

Fanta® <sup>1,3</sup>

0,2 l 3,50

Spezi

0,2 l 3,50

Apfelschorle

0,2 l 3,50

Johannisbeerschorle

0,33 l 4,50

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

Fuze Tea (Iced Tea) <sup>2</sup>  
Pfirsich oder Zitrone

0,33 l 4,50

## CAFETERIA & 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

*Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!*



**GESCHENK**  
*Gutschein*

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

*Einzulösen bei:*

Westender Weg 3a  
58313 Herdecke-Kirchende  
Telefon und Fax:  
(0 23 30) 61 20 88 / -90  
[www.sassella-ristorante.de](http://www.sassella-ristorante.de)

  
**SASSELLA**  
Ristorante Vinoteca  
Inhaber Pasquale Lepore

Öffnungszeiten  
Mi.- So. und Feiertage  
von 12<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr  
und 18<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup> Uhr  
Küche von 12<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr  
und von 18<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup> Uhr

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

*Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.*