WINSELERHOF®

Dear guest,

Our head chef Raoul Goovaerts also composes a daily menu.
To ensure freshness and top quality, our chef gets his products
from only the finest suppliers. This helps him to create to most
beautiful and tasty Italian meals.

Our Maitre-Sommelier Joris Grond has selected the finest Italian wines
to accompany all courses on our menu. Let him take you on a journey through
Italy and get surprised by the beautiful wines Italy has to offer.

Four course menu € 62,50
4 different accompanying wines € 35,50

Five course menu € 72,50
5 different accompanying wines € 42,50

Pirandello®

WINSELERHOF®

Antipasti / Starters € 19,50

Carpaccio di capesante con capesante fritte, finocchio marinato al limone, crema alla ricotta, pomodoro crocante e gelatina di aceto balsamico bianco
Carpaccio of scallops with fried scallops, fennel marinated with lime, Ricotta cream, crispy tomato, jelly of white aceto balsamico

***

Mousse di lattuga e basilico con tartara di branzino, quinoa alle erbe, anguria marinata, mozzarella e spuma e verbena
Mousse of lettuce and basil with chopped Seebream, Quinoa with herbs, marinated watermelon, mozzarella and a foam of vervaine

***

Patè di coniglio, pistacchio e prosciutto di parma, servito con verdure in agrodolce, mascarpone alla marsala e focaccia crocante
Pate of rabbit, pistachio and Parma ham served with sweet-sour vegetables, Mascaropne with Marsala and crispy focaccia

***

Tartara con filetto di vitello e tartufo servito con una mousse di fegato d'anatra, cipolline marinate, asparagi verdi e spuma al parmigiano
Chopped filet of veal with truffle, a mousse of duck liver, marinated onions, green asparagus and a foam of parmesan cheese

Pirandello®

Primi Piatti / Second course € 19,50

Spaghetti al tartufo con uovo strappazato, pecorino, scaglie di parmigiano, funghi in padella e spuma di tartufo
Truffle spaghetti with scrambled eggs, pecorino cheese and rasped parmesan cheese served with mushrooms and a truffle foam

***

Brodo di aragosta con raviolo ripieni di gamberetti, varieta di aragosta, prosciutto Livar e sedano marinato
Lobster stock with ravioli stuffed with Dutch shrimps served with different preparations of lobster, Livar ham and marinated blanched celery

***

Filetto di rombo cotto su la biga con una vinaigrette di pomodori, fagiolini con limone, calamari alla griglia e spuma all'aglio
On sourdough bread cooked filet of brill with a vinaigrette of tomato, string beans with lime, grilled cuttlefish and a foam of garlic

***

Animella crocante con melanzane arrosto, tortellini con mostarda, crema alla zucca e spuma alla mandorla
Crispy fried sweetbread with roasted aubergine served with tortellini with mustard a pumpkin cream and almond foam

WINSELERHOF®

Secondi Piatti / Maincourse € 32,50

Ippoglosso cotto con acciughe con scalogno arrosto, carciofo candito, gnocchi all'uva passa, peperoni arrosto e spuma ai carciofi
Under anchovy cooked halibut with roasted shallots, candy artichoke, gnocchi with raisins, roasted pepperoni and an artichoke foam

***

Coda di rospo affogata in succo di bietola rossa e vaniglia con crema di carota, asparagi verdi, spuma alle erbe e tortellini ripieni di lardo di Collonata
Monkfish marinated with red beet juice and vanilla served with a cream of carrot, green asparagus, herb foam and tortellini stuffed with lardo di Collonata

***

Filetto di manzo con tapenata di olive e albicocche con dei mini pancake di taleggio, spinaci stufati e salsa di vitello e scalogno
Filet of beef with chopped olives and apricots, mini pancakes of taleggio, stewed spinach served with a sauce of veal and shallots

***

Piccione cotto con risotto ai capperi, spugnola, crema di piselli, bietola in agrodolce con salsa di piccione e ficchi
Fried dove with a caper risotto, morels, a cream of pees, sweet sour red beet with dove gravy and figs

Pirandello®