WINSELERHOF®

Sehr geehrter Gast,

Unser Küchenchef Raoul Goovaerts stellt auch ein Kulinarisches Tagesmenü zusammen. Um Frische und Qualität zu garantieren, arbeiten wir nur zusammen mit den besten Lieferanten.

Zusammen sorgen sie dafür dass der Küchenchef die Zutaten zaubert zu kulinarische Italienische Gerichte. Unser Maitre-Sommelier Joris Grond hat die besten Italienischen Weine ausgesucht um das Essen zu begleiten. Lassen sie sich überraschen wie viele exzellente Weine Italien zu bieten hat.

Vier Gänge Menü € 62,50
4 Verschiedene Weine € 35,50

Fünf Gänge Menü € 72,50
5 Verschiedene Weine € 42,50

Pirandello®

WINSELERHOF®

Antipasti / Vorspeisen € 19,50

Carpaccio di capesante con capesante fritte, finocchio marinato al limone, crema alla ricotta, pomodoro crocante e gelatina di aceto balsamico bianco
Carpaccio aus Jakobsmuscheln mit gebratene Jakobsmuscheln,
in Limette marinierter Fenchel, Ricotta Creme, knusprige Tomate,
Gelee von weißem aceto balsamico

***

Mousse di lattuga e basilico con tartara di branzino, quinoa alle erbe, anguria marinata, mozzarella e spuma e verbena
Mouse von Kopfsalat und Basilikum mit Tartar von Seebarsch, Kräuter Quinoa, marinierter Wassermelone, Mozzarella und Eisenkrautschaum

***

Patè di coniglio, pistacchio e prosciutto di parma, servito con verdure in agrodolce, mascarpone alla marsala e focaccia crocante
Pastete von Kaninchen, Pistazien und Parmaschinken serviert mit süßsaurem Gemüse, Mascarpone mit Marsala und knuspriger Focaccia

***

Tartara con filetto di vitello e tartufo servito con una mousse di fegato d'anatra, cipolline marinate, asparagi verdi e spuma al parmigiano
Tartar vom Kalbsfilet mit Trüffel, einer Entenleber Mousse, marinierte Zwiebeln,
grünem Spargel und einem Parmesan Schaum

Pirandello®

Primi Piatti / Zwischenspeisen € 19,50

Spaghetti al tartufo con uovo strappazato, pecorino, scaglie di parmigiano, funghi in padella e spuma di tartufo
Trüffelspaghetti mit Rührei, Pecorino, Parmesan Flocken,
gebratene Pilze und einem Trüffelschaum

***

Brodo di aragosta con raviolo ripieni di gamberetti, varieta di aragosta, prosciutto Livar e sedano marinato
Hummerbrühe mit Ravioli gefüllt mit Holländische Garnelen,
verschiedene Zubereitungen von Hummer, Livar Schinken und marinierter Bleichsellerie

***

Filetto di rombo cotto su la biga con una vinaigrette di pomodori, fagiolini con limone, calamari alla griglia e spuma all'aglio
Auf Sauerteigbrot gegarter Glattbutt Filet mit einer Vinaigrette von Tomaten,
grüne Bohne mit Limette, gegrillter Tintenfisch mit Knoblauchschaum

***

Animella crocante con melanzane arrosto, tortellini con mostarda, crema alla zucca e spuma alla mandorla
Knusprig gebratener Kalbsbries mit geröstete Aubergine,
Tortellini mit Mustarda, einer Kürbiscreme und Mandelschaum

WINSELERHOF®

Secondi Piatti / Hauptspeisen € 32,50

Ippoglosso cotto con acciughe con scalogno arrosto, carciofo candito, gnocchi all'uva passa, peperoni arrosto e spuma ai carciofi
Unter Sardellen gebratener Heilbutt mit geröstete Schalotten, kandierte Artischocken, Gnocchi aus Rosinen, geröstete Paprika und einem Artischockenschaum

***

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
In rote Bete Saft und Vanille marinierter Seeteufel mit einer Karottencreme, grünem Spargel, Kräuterschaum und mit Lardo di Collonata gefüllte Tortellini

***

Filetto di manzo con tapenata di olive e albicocche con dei mini pancake di taleggio, spinaci stufati e salsa di vitello e scalogno
Rinderfilet mit Tapenade von Oliven und Aprikosen, mini Pfannkuchen aus Taleggio, geschmortem Spinat und einer Soße vom Kalb und Schalotten

***

Piccione cotto con risotto ai capperi, spugnola, crema di piselli, bietola in agrodolce con salsa di piccione e ficchi
Taube an der Karkasse mit Kapernrisotto, Morcheln, Erbsencreme, Süßsaure rote Bete mit Tauben soße und Feigen

Pirandello®