

Gusto Italia

16.09. – 19.10.2020

Vorspeisen / Salate

Kartoffel- Kürbissuppe

mit Pikanter Sizilianischen Wurst (Salsiccia) 6,50

Toscanische Tomatencremesuppe

mit Basilikum Schaum und Pesto Crostini 5,90

Landhaus Salat

Bunte Salatmischung, Joghurtdressing, Croûtons 4,50 (Beilagensalat)

mit Pute und Pilzen oder Garnelen 11,60

Gratinierter Ziegenkäse

mit Feldsalat, Portwein Feigen und Karamellnüssen 7,90



Hauptgerichte

Alle Gerichte mit zwei Beilagen nach Wunsch

- Saison Gemüse
- Blattsalat
- Speckbohnen
- Bratkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Pommes Frites

Landhausteller

Drei Medaillons vom Landschweinfilet, Pilzmix und Rahmsauce 16,50

Schnitzel „Wiener Art“

vom Landschweinrücken dazu Pilzragout 14,90

Gegrilltes Hüftsteak (ca. 220g)

Regionales Rind dazu Grüne Pfeffersauce 21,90

Rotbarschfilet

in Kräuterpanade dazu eine leichte Tomatensauce 16,90





Dessert

Torte „Della Nonna,,
mit Zitronen-Vanille Creme und marinierte Saison Früchte 5,90

Crème Brûlée
mit Tonka Bohnen 4,90

Duett vom Schoko Parfait
mit Beerengruetze und kandierten Nüssen 6,50

Himbeerbecher
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,90

Haben sie Lust auf Eis?

Eine Kugel Eis nach Wahl 1,30

Mit Sahne 1,90





Saison Gerichte

Schweinefilet ala Caprese

mit Kichererbsenpüree, Zucchini Gemüse und Rosmarin Jus 16,50

Puten Scaloppine Saltimbocca

mit Fungi Risotto, Gegrilltem Fenchel und Proseccosauce 14,90

Cannellonie Bolognese

Gratiniert mit Mozzarella und knusprigem Bacon 14,20

Tortellini tricolore Formaggio (Vegetarisch)


In Tomatensugo, Rucola und Grana Padano 12,90

Mit Vorbestellung ab 4 Personen.

Mixed Grill „Kischer´s“

Serviert auf Holzbrett

Rumpsteak, Putenbrust in Speckmantel, Schweinefiletspieße, Thüringer Rostbratwürstchen, Gegrilltes Gemüse, Röstkartoffeln mit Knoblauch und Dill, Salat, Grüne Pfeffersauce und Kräuterquark 23,50 pro Person



Weinkarte

2018 CVBC, Italien, Doppio Passo, Primitivo di Salento,
IGT, halbtrocken
(Rotwein)

*„Unbekümmerte Leichtigkeit“, aromatisch vollreife Beeren und saftiges Tannin
verführen.*

0,2l 6,30 0,5l 15,75

2016 CA 'Ernesto, DOC, Merlot , IGP, trocken
(Rotwein)

„fruchtig - würzig , aromatisch reife rote Waldfrüchte und Anklänge von Cassis.

0,2l 5,10 0,5l 12,75

2016, Passo d'Oro, Cuveé, IGP, halbtrocken
(Rotwein)

*„kraftvoll – harmonisch“, fein süßliche Beeren und Pflaumenfrucht kombiniert mit
Kräutern, Bitterschokolade und geschmeidiges Tannin.*

0,2l 7,90 0,5l 19,75

2016, CA 'Ernesto Delle Venezia, Pinot Grigio, IGP, trocken
(Weißwein)

„cremig - füberraschend“, fruchtige Birne kombiniert mit Mandel und Pfirsich.

0,2l 5,10 0,5l 12,75

2012, Ramitello Selezionato, DOC, trocken
(Rotwein)

*„weich - samtig“, Duft nach Weichselkirschen und Brombeeren, intensiv und voll.
mit einer ausgewogenen Struktur.*

0,2l 8,50 0,5l 21,40

(alle Preise in € inkl. MwSt.)