

Mai 2009 – Inklusivpreise - Änderungen vorbehalten

## Margareta Wahlmenü I

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

Am Tisch eingestellt: Antipasti „Margareta“

Prosciutto San Daniele, Salami, Sardina in savor, Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel und Peperonata

2. Gang	Crema di Pomodoro - Paradeisercremesuppe	Minestrone - Gemüsesuppe mit Pancetta
3. Gang	Pollo al rosmarino: Gebratenes Huhn mit Rosmarin und gebratener Polenta	Bio Spaghetti Frutti di mare - Shrimps, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfisch
4. Gang	Torta della Nonna: Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme	„Cassata“ - Eistorte mit kandierten Früchten, Schokosauce und Schlag

**27 € pro Person – mindestens 10 Personen**

## Margareta Wahlmenü II

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

1. Gang	„Vitello tonnato“: Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfischsauce und Kapern	Prosciutto San Daniele e melone Rohschinken aus San Daniele mit Zuckermelone
2. Gang	Bio-Spaghetti all'arrabiata (mit scharfer Paradeisersauce und Pancetta)	Gnocchi in Gorgonzolasauce und Mangold
3. Gang	„Saltimbocca alla romana“ Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in Weissweinsauce mit gebratener Polenta	Frischer Branzino (Wolfsbarsch) im Ganzen mit Olivenöl gebraten, dazu Patate al rosmarino (Rosmarin-Erdäpfel)
4. Gang	Karamelisiertes Panna cotta mit hausgemachtem Pfirsich-Semifreddo	Profiteroles - mit Vanille gefüllte Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce und Schlagobers

**33 € pro Person – mindestens 10 Personen**