Restaurant Wiegner 1872

**WEIHNACHTEN 2018**

VORSPEISEN:

Parmesansüppchen mit Ciabatta-Croutons in Olivenöl geröstet € 6,90

oder

Feldsalat mit kandierten Walnüssen, geröstetem Bacon € 8,90

und Ciabatta-Croutons, dazu Orangenvinaigrette (vegetarisch: ohne Bacon)

oder

Auswahl unserer hausgemachten italienischen Antipasti € 9,90

(gegrillte und in mariniertem Olivenöl eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Caprese, Spianata calabrese italienische Salami – vegetarisch: ohne Salami),

dazu frisch gebackenes Ciabatta

oder

Vitello tonnato – dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln € 10,90

dazu frisch gebackenes Ciabatta

HAUTPTSPEISEN:

Entenbrust (ALTERNATIV: Gansbrust) mit Orangen-Rosmarinsauce € 18,90

dazu Sahne-Meerrettich-Wirsing und Ciabatta-Knödel in Scheiben

oder

Ossobucco milanese – Kalbshaxenscheiben Mailänder Art mit Gemolata € 18,90

dazu Safran-Risotto

oder

Lammmedaillons vom Grill € 21,90

mit Portweinbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett

oder

Tagliata di manzo – Rinderroastbeef vom Grill in Tranchen serviert mit Rucula € 23,90

dazu Rosmarinkartoffel

oder

Auf der Hautseite gebratene Zanderfilets € 18,90

dazu Sahne-Meerrettich-Wirsing und Rosmarinkartoffel

oder

In Zitronen-Thymianbutter gebratenes Kabeljaufilet auf Selleriepüree € 20,90

auf Selleriepüree

Ravioli „Gansbrust und Pflaume“ – Ravioli mit Gansbrust-Pflaumen-Füllung € 11,90

oder

vegetarisch: Agnolotti al tartufo – feine Teigtaschen mit Ricotta-Trüffel-Füllung € 12,90

in Salbeibutter geschwenkt, mit Parmesanraspeln serviert

DESSERTS:

Dessert-DUO € 6,90

(Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeeren-Glühweinsauce und Profiteroles)

oder

Dessertkombination € 7,90

(Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeeren-Glühweinsauce, Profiteroles und Kürbiskernparfait)

oder

lauwarme Schokoladentörtchen mit Mango-Chili-Sorbet € 6,90