

„Acquarello restart“

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie wieder ab Dienstag, den 8. Juni in unseren Innen- und Außenbereich zu folgenden Zeiten bei uns begrüßen zu dürfen.

Dienstag-Freitag 12h bis 14h

Dienstag-Sonntag 18h bis 24h

Um Sie auf Ihren nächsten Besuch vorzubereiten, bitten wir Sie um Unterstützung zur Einhaltung der Verhaltensregeln zur Eindämmung des Coronavirus. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber, vielen Dank!

- FFP2-Maske tragen, außer am Tisch
- Mindestabstand von 1,50 Meter wahren
- Kontaktbeschränkungen beachten
- Registrierungspflicht beachten
- Es besteht aktuell **keine** Testpflicht
- Wir bitten um Reservierung

Sommer Menü 2021

Carpaccio vom Thunfisch, Amalfi Zitrone-Ingwer Dressing

~~~~~

Gebackene Zucchini-Blüte, schwarze Norcia Trüffel, Madeira-Schaum

~~~~~

Eliche-Gerardo di Nola, Baby-Artischocken, Kalbsjus, Parmesanschaum

~~~~~

Filet vom Saibling, Kartoffel Crêpe, Pfifferlinge, Buttermilch, Gurkensauce

**oder**

Brust vom Schwarzfederhuhn, rote Wildfang Garnelen aus Sizilien, asiatischer Hummer-Sauce

~~~~~

Zitronen-Tarte, Blaubeeren Eis

5-Gänge Menü 130 Euro

Weinbegleitung / 0,1l Glas Wein pro Gang 75 €

Mittags-Menü

Nach Tageseinkauf, Dienstag- bis Freitagmittag

Vorspeise

Pasta

Hauptgang

59 Euro

Weinbegleitung / 0,1l Glas Wein pro Gang 40 €

Antipasti

Fegato d'anatra / crema d'asparagi verdi / funghi di bosco / nuvole di noce di cocco

Entenleber / Grüne Spargelcreme / Waldpilze / Kokos-Wolken 38 €

Tartare di manzo / carpaccio di ravanelli / hollandaise di pomdori

Rinder Tartar / Radieschen Carpaccio / Tomaten Hollandaise 28 €

Cetrioli / Gamberi di fiume / Carpaccio

Gurken / Flußkrebbs / Carpaccio 28 €

Pasta Manufaktur

Fagottini / Hummus / yogurt greco / cetrioli / pomodori

Fagottini / Hummus / Griechischer Joghurt / Gurken / Tomate 28 €

Eliche - Gerardo di Nola / jus di vitello / schuima al parmigiano

Eliche - Gerardo di Nola / Kalbsjus / Artischocken / Parmesan Schaum 26 €

Pesce/Carne

Gamberi rossi della Sicilia / Risotto di caponata / schiuma ai peperoni rossi

Rote Wildfang Garnelen aus Sizilien / Caponata-Gemüse Risotto / Paprikaschaum 49 €

Bouillabaisse / Capesante / Salmone / Gamberi

Bouillabaisse / Jakobsmuschel / Lachs / Gamba 38 €

Piccione di Bresse con soufflé alle erbe / fegato d'anatra / salsa al Madeira e tartufo nero di Norcia

Soufflierte Bresse-Taubenbrust / Entenleber / schwarzer Norcia Trüffel / Madeira Sauce 49 €

Dolci

Torta di ricotta / frutti di bosco / gelato al pistacchio

Ricotta-Törtchen / marinierte Beeren / Pistazieneis 18 €

Torta al limone / gelato ai mirtilli

Zitronen-Tarte / Blaubeeren Eis 18 €

Affogato al caffè

Affogato al caffè 10 €

Acquarello take away“

Unseren Abholservice bieten wir von

Dienstag bis Freitag zwischen 11:30 und 14:30 Uhr

Alle Gerichte sind schon fertig zubereitet und verpackt.

So können Sie entscheiden, wann Sie essen wollen.

Zu Mittag, zu Abend oder erst am nächsten Tag.

Die Gerichte einfach in der Verpackung erwärmen.

Eine kurze Anleitung liegt bei.

Vorspeisen

Vitello Tonnato 18€

Pasta Manufaktur

Tagliolini / Schwarzen Trüffel / Madeirasauce 18€

Gyoza / Aubergine / Paprika-Peperoncino 10€

Hauptgerichte

Bouillabaisse / Kabeljau / Lachs / Gamba 26€

Brasato / Selleriepüree/ Gemüse/ Barolosauce 26€

Dessert

Schokoladentarte 6€

Menübox ab 2 Pers

Incl. 1 Fl. Wein.

Menü-Box 4-Gänge pro Pers. 80€

Thunfischtartar

Fagotini / Hummus

Brasato / Selleriepüree/ Gemüse / Barolosauce

Schokoladentarte