

Dinner

Insalate e antipasti dal buffet



Spaghetti Mancini con pesce spada e gamberi (1,2,4)

Rotolo con ripieno di ricotta e crema di zucca (1,3,7)

Spätzle all'uovo con panna e prosciutto (1,3,7)



Consommé di pesce (4,9)

Crema di carote e zenzero



Medaglioni di tonno con frutti mediterranei
e zucchine alla menta (4,7)

Sella di vitello in crosta alle erbe
con gröstl di patate e finferli (1,7,9)

Lasagnette di spinaci su carpaccio di pomodoro (1,3,7)



Crème brûlée alla vaniglia con frutta a cubetti (3,7)

Tris di sorbetti in cesto di pasta fillo (1)

Armentarola, 22 settembre 2023



Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet



(1,2,4) Spaghetti Mancini mit Schwertfisch und Garnelen

(1,3,7) Biskuitroulade mit Ricottafüllung und Kürbis-Creme

(1,3,7) Eierspätzle mit Schinkenrahmsauce



(4,9) Fischconsommé

Karotten-Ingwer Cremesuppe



(4,7) Thunfischmedaillon
mit mediterranen Früchten und Minze-Zucchini

(1,7,9) Kalbsrückensteak in der Kräuterkruste
mit Kartoffel-Pfifferling-Gröstl

(1,3,7) Spinatlasagnette auf Tomaten-Carpaccio



(3,7) Vanille Crème Brûlée mit Obstwürfeln

(1) Trissorbet im Ziehteig-Körbchen

Armentarola, 22. September 2023



€ 55,00

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere

Dinner

Salads and appetizers from the buffet



Spaghetti Mancini with swordfish and shrimps (1,2,4)

Biscuit roll stuffed with ricotta and pumpkin cream (1,3,7)

Egg spätzle with cream and ham (1,3,7)



Fish consommé (4,9)

Carrot and ginger cream soup



Tuna medallions with Mediterranean fruits
and mint zucchini (4,7)

Veal saddle in herb crust
with potato and chanterelles gröstl (1,7,9)

Spinach lasagnette on tomato carpaccio (1,3,7)



Vanilla crème brûlée with fruit cubes (3,7)

Trio of sorbet in phyllo dough basket (1)

Armentarola, 22nd September 2023



Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Nuts 9. Celery
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphurdioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

Dinner

Insalate e antipasti dal buffet



Spaghetti Mancini con pesce spada e gamberi (1,2,4)

Rotolo con ripieno di ricotta e crema di zucca (1,3,7)

Spätzle all'uovo con panna e prosciutto (1,3,7)



Consommé di pesce (4,9)

Crema di carote e zenzero



Medaglioni di tonno con frutti mediterranei
e zucchine alla menta (4,7)

Sella di vitello in crosta alle erbe
con gröstl di patate e finferli (1,7,9)

Lasagnette di spinaci su carpaccio di pomodoro (1,3,7)



Creme brûlé alla vaniglia con frutta a cubetti (3,7)

Tris di sorbetti in cesto di pasta fillo (1)



Armentarola, 22 settembre 2023

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

◆◆◆◆

(1,2,4) Spaghetti Mancini mit Schwertfisch und Garnelen

(1,3,7) Biskuitroulade mit Ricottafüllung und Kürbis-Creme

(1,3,7) Eierspätzle mit Schinkenrahmsauce

◆◆◆◆◆

(4,9) Fischconsommé

Karotten-Ingwer Cremesuppe

◆◆◆◆◆

(4,7) Thunfischmedaillon
mit mediterranen Früchten und Minze-Zucchini

(1,7,9) Kalbsrückensteak in der Kräuterkruste
mit Kartoffel-Pfifferling-Gröstl

(1,3,7) Spinatlasagnette auf Tomaten-Carpaccio

◆◆◆◆◆

(3,7) Vanille Crème Brûlée mit Obstwürfeln

(1) Trissorbet im Ziehteig-Körbchen



Armentarola, 22. September 2023

Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere