

# Speisekarte

## Vorspeisen

LEBENDE AUSTERN, halbes Dutzend 32.00

TARTARE VOM ROTEN GARNELEN MIT "AJO BLANCO" (kaltes Knoblauchcremesuppe) UND GERÄUCHERTEM AUSTER AUF GEMAHLENE SCHWARZBROT 38.50

GALIZISCHER HUMMER IN SALAT MIT ASPIK GEMÜSE DER SAISON 48.50

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT WALDORFSALAT 25.50

(Apfel und Walnüsse aus Girona, Salatherzen aus Tudela)

SAUTIERTE "ESPADENYES" (MEERGURKEN) MIT FADENNUDELN "ROSSEJAT" 49.50

"DIM SUM" (chinesische Ravioli) GEFÜLLT MIT GARNELEN AUS PALAMÓS IN BRÜHE "DASHI" MIT GEDÄMPTEN IBERISCHEM LANDSCHINKEN UND ALGEN 36.50

TAGLIOLINI MIT EI AUS "CALAF" GEKOCHT AUF KLEINER TEMPERATUR UND EINGELEGTEN SCHWARZEN GRAUS-TRÜFFELN 36.50

UNSERE CANNELLONI GEFÜLLT MIT PRAT-HÜHNCHEN SAUCE 24.50

## Fischgerichte und Reis

KALMAR AUS POTERA ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT "IN EIGENER TINTE" MIT SCHINKENVINAIGRETTE 34.00

GEBRATENE STREIFENBARBEN (ohne Gräten) MIT CONSOMMÉ AUS KOREANISCHER SOJA UND ZWIEBELBLÄTTERN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT 29.50

SEETEUFELSCHWANZ ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT MIT HERZMUSCHELN AUS "RIAS GALLEGAS" UND VELOUTÉ VON GRÜNEM SPARGEL 32.00

WILD WOLFSBARSCH ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT UND REIS MIT ROTEN RIESENGARNELEN 38.50

"VERBRANNTER" REIS MIT AAL VON "EL DELTA" UND HEUSCHRECKENKREBSE VON "LA BARCELONETA" 28.50

## Fleischgerichte und Wildbret der Saison

ENTE IN EIGENEM SAFT GEBRATEN UND IN DER PRESSE (min. 2 Personen) 38.50 p.p.  
(der große Klassiker von Via Veneto seit 1967)

"PETIT POULET DE BRESSE" in zwei Variationen: 38.50

Der Brustkorb mit Madras-Curry-Reis und Oberschenkel in "Caesar Salad"

KITZSCHULTER MIT RISOTTO VON "PUNTALETTE" UND "VALENÇAY" ZIEGENKÄSE 28.50  
(in zwei Arten zubereitet: gekocht auf kleiner Temperatur 12 Stunden und lauwarmes Carpaccio)

KITZKOTELETTS ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT MIT AUFLAUFKARTOFFELN 38.50

"CHAROLAIS" RINDERFILET "EN TAGLIATTA" MIT PARMENTIER-PÜREE UND SAUCEN SCHWARZEN TRÜFFELN 42.50

GEBRATENES AUSGEBEINTES REBHUHN MIT "TRINXAT" (KARTOFFEL-KOHL-PÜREE) 37.50

HASE "À LA ROYALE" (mit galizischen Kastanien kandiert mit Vanille) 49.50

## Menü “WEIßER TRÜFFEL”

*Von Alba (Piemont , Italien) kommt das Herbst-Juwel; “Tuber magnatum” die besten weißen Trüffel*

*APERITIFS:*

*PILZKÜCHLEIN MIT WEIßEN TRÜFFELN*

*BAUERNBROT-TOAST MIT KNOCHENMARK UND WEIßEN TRÜFFELN*

*\*\*\**

*STEINPILZE IN ZWEI TEXTUREN (Carpaccio und sautierte) MIT WEIßEN TRÜFFELN*

*\*\*\**

*TAGLIOLINI AN EIER AUS CALAF GEKOCHT AUF KLEINER TEMPERATUR MIT WEIßEM TRÜFFEL*

*\*\*\**

*“CHAROLAIS” RINDERFILET MIT RISOTTO NATCH „PICORINO SARDO“ UND WEIßEM TRÜFFEL*

*\*\*\**

*“GORGONZOLA ORO RESERVA” MIT WEIßEM TRÜFFEL*

*“BRILLAT SAVARIN AU LAIT CRU” MIT WEIßEM TRÜFFEL*

*\*\*\**

*SOUFFLÉ NACH HONIG MIT WEIßEM TRÜFFEL*

*\*\*\**

**Preis: 165€ / Pers.**

## Degustationsmenü

*Eine Auswahl einiger unserer bekanntesten Gerichte zusammen mit unsere neuesten Nachrichten*

*Aperitif: FISH & CHIPS VIA VENETO*

*\*\*\**

*SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT WALDORFSALAT (Apfel und Walnüsse aus Girona, Salatherzen aus Tudela)*

*\*\*\**

*“DIM SUM” (chinesische Ravioli) GEFÜLLT MIT GARNELEN AUS PALAMÓS IN BRÜHE “DASHI” MIT GEDÄMPTEN IBERISCHEM LANDSCHINKEN UND ALGEN*

*\*\*\**

*GEBRATENE STREIFENBARBEN (ohne Gräten) MIT CONSOMMÉ AUS KOREANISCHER SOJA UND ZWIEBELBLÄTTERN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT*

*\*\*\**

*KITZSCHULTER MIT RISOTTO VON “PUNTALETTE” UND “VALENÇAY“ ZIEGENKÄSE (in zwei Arten zubereitet: gekocht auf kleiner Temperatur 12 Stunden und lauwarmes Carpaccio)*

*\*\*\**

*HASELNUß-SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT KAKAOSCHLEIER UND THAI-EIS*

*\*\*\**

**Preis: 90€ / Pers.**

*(Preise mit MwSt. inbegriffen)*