

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen mit Ihnen einen netten und entspannten Jahreswechsel

2017/2018

zu verbringen.

Guten Appetit und Prosit Neujahr

Ihr Medici Team

Aperitifs

Champager „Veuve Cliquot“ 0,1 l € 10,00

Spritz „Veneto“ Weißwein, Soda und Aperol 0,2 l € 6,00

Prosecco mit Holundersirup 0,1 l € 5,50

Prosecco „Veneziano“ 0,2 l € 7,50

Tocco Rosso 0,2 l € 7,50

Hugo's 0,2 l € 7,50

Unser Silvestermenü

*Aus unserer Speisekarte, können Sie sich Ihr individuelles
Silvestermenü zusammen stellen.*

Preise

Vier Gang Menü 48,50 €

Fünf Gang Menü 59,00 €

Vorspeisen

Seeteufelcarpaccio al Limone mit Friseesalat und Kirschtomaten

4,10

oder

*Carpaccio vom Black Angus mit Rucolasalat und gehobeltem
Trüffel*

Pasta

*Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit ausgelöstem
frischen Hummer*

1,3,4,7,12

oder

*Kakaoravioli mit Ricotta und Pinienkernen gefüllt in
Safrancreme*

1,3,5,7

Fisch

*Goldbrassenfilets in der Pistazienkruste gratiniert
auf Ratatouille*

1,4,5

oder

*Roulade von Jacobsmuscheln und Zucchini auf Safrancreme
mit mediterranem Gemüse*

1,4,7,12

Fleisch

*Medaillon vom Weideochsenfilet „alla Rossini“ mit
Entenstopfleber, schwarzem Trüffel, Portweinjus und
Kartoffelgratin*

1,7,9,13

oder

*Rosa gebratener Hirschrücken in Preiselbeersosse auf
geschmortem Gemüse mit Softpolenta*

Dessert

*Ein ganz klein wenig Süßes, kann viel Bitteres
verschwinden lassen.*

Crème Brûlée

3,7

Mousse al cioccolato

3,7

Ricotta-Schokoladenmousse mit Biscotto Crocante

1,3,7

Tiramisú

1,3,7

Pannacotta mit karamellisierten Orangen

7

Zitronencreme mit frischen Waldbeeren und Mandelhippe

1,2,5,7

7

Speisen denen Nummern beigelegt sind, enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Ziffern ersichtlichen allergenen Zutaten:

1 Gluten; 2 Krustentiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Nüsse; 6 Soja; 7 Milchprodukte;

8 Hülsenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Weichtiere; 13 Wein; 14 Schwefel;