

MENÜ VOM LAND



Das Menü für Probekost wird am Tisch serviert

Frühlingskörbchen

Frittierte Kräuter mit geräucherte Forelle, in Apfelessig marinierte Zwiebel und Mornay-Sauce (verfeinerte Béchamelsauce)

“Sope di sutiil” (Schnittlauchsuppe)

Aus dem Rezeptbuch von Gianni Cosetti

Schnittlauchcremesuppe mit Ziegenkäsecreme, gepuffter Vollkornreis von Paradiso und Bauchfleischpulver

“Cjalsons (Karnische Klößchen) von meiner Mutter”

*“Cjalsons” mit Minze, Petersilie und Zimt,
Kartoffeln und geräucherter Alm-Ricotta*

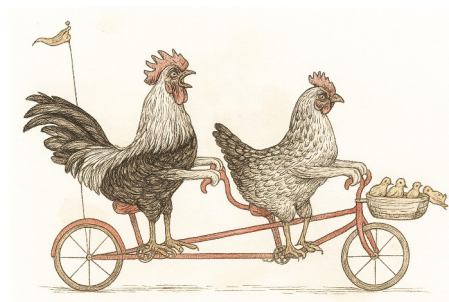
Huhn von Maria Callas

In Tonerde gegartes Hähnchen

Pudding

Milchpudding und Löwenzahnhonig mit Maisstreusel und Primeln

Pura Vida Cafè



Euro 80,00 Weine inklusive

VORSPEISEN

ZUM BEGINNEN

Die Vorratskammer

Von Aurelio sorgfältig ausgewählter Presssack und Schinken „Scur di Lune“ mit hausgemachtem gemischtem Gemüse, Fladen mit Rosmarin und geröstete Polenta von „Molino Zoratto“

15,00

Empfohlene Begleitung: Sekt klassische Methode/Friulanisch

Das Gold Friaul's

*d.h. unsere Interpretation von „Toc in Braide“ (Polenta mit Käse-Sauce)
Zwei verschiedene Härtegrade des Montasio-Käses, weiche Polenta von Molino Zoratto und Spargel aus dem Risorgivo*

15,00

Empfohlene Begleitung: Chardonnay/Friulano Riserva

Aus dem Zylinder des Kochchefs

Geräucherter Kaninchen-Tatar mit Haselnussöl und Bärlauchschaum

17,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Grigio Ramato

Längs dem Fluss Stella

Gratinierte Schnecken, fenchel in der Pfanne , gedünsteter Lauch

17,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco

Erzählungen von der Jagd in der Lagune

In der Lagune gefangene geräucherte Wildentenkeule , aromatisierter Kartoffelpüree mit Gracilaria-Rotalge, Kräutermischung, Meeresfrüchte und Sesam-Mayonnaise

18,00

Empfohlene Begleitung: Vino rosso leggero

ERSTE GÄNGE

“Fastenzeit”

((mindestens 2 Personen))

Risotto mit Mohnsprossen, salzarter Hering und gesalzenes Zitronengel

17,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco

Kikiriki

Cannelloni (Rohrnudeln zum Füllen) gefüllt mit Hahnenkamm-Ragout, Mandeln im Kalbsfond und Brunnenkresse Creme

19,00

Empfohlene Begleitung: Chardonnay

Klößchen aus anderen Zeiten

Klößchen aus Mehl und Milch, gemischte Kräutercreme, geröstete Pinienkerne, Kalbsmarksauce und Eselmilchkäse

16,00

Empfohlene Begleitung: Malvasia

Cjalsons (Ravioli- typisches friulanisches Gericht aus der karnischen Gegend)

Frühlingskräuter, Rosinen und Zitrone angerichtet mit geräucherter Alm-Ricotta und “morcje”(in Haselnussbutter geröstetes Maismehl)

16,00

Empfohlene Begleitung: Friulano



ZWEITE GÄNGE

Die Königin des Hofes

Perlhuhnjackel gefüllt mit Gänsestopfleber, Weißwein (Verduzzo)Kochfond, sehr fein geschnittenes Gemüse und gedünsteter Wirsing Kohl

Euro 26,00

Empfohlene Begleitung: Mittelkräftiger Rotwein

Taube

Im Bergwiesenheu gekochte Taubenbrust, geschmorte Schenkel, rote Bete-Macaron mit Leberpastete , Winterwurzeln

Euro 29,00

Empfohlene Begleitung: Mittelkräftiger Rotwein



Häppchen vom Metzger

Rückendeckel des Schweins mit rosa Pfefferbeeren und gegrillte belgische Endiviensalat

Euro 22,00

Empfohlene Weine: Merlot

“Neben dem Spolert”

Geschmorte Kalbshaxe mit klassische, italienische Kräutermischung und im und geschmorter Spargel

Euro 27,00

Empfohlene Begleitung: Schioppettino

GRILL VON AURELIO

Eine Auswahl von gekochtem gegrilltem
Fleisch von kleinen Tierzüchtern

Rinderfilet

Euro 10,00 all'etto (300g = 30,00 euro)

Preußisches Rumpsteak

Euro 8,00 all'etto (1kg = 80,00 euro)

Schweinefleisch vom Nacken

(circa 300g) Euro 18,00



Auf Entdeckungsreise der Gebirgskäsesorten

*Kostprobe mit 6 verschiedenen friulanischen Käsetorten aus den Almen und
Bergweiden, in Sauris von "Malga Alta Carnia" (Alm Hochkarnien)*

Euro 20,00

SÜSSE SPEISEN

UM DAS MENÜ MIT EINER SÜSSEN NOTE ABZUSCHLIESSEN

Crêpe Suzette,

(dünne Crêpe, ähnlich wie Pfannkuchen)
Orangencreme und Grand Manier-Sauce
Euro 10,00

Im geheimen Garten

Cheesecake mit Fenchelsamen, Maisstreusel, Eis mit karamellisierten Orangen, kandierte Clementinen, Kokosmilchjoghurt
Euro 12,00

Mimosen-Torte

Zitronen-Mimosen-Häppchen und Mandeln mit Karottenpüree, Zitronengel, Aprikosensorbet und Passionsfrucht
Euro 12,00

Schokoladeneis

Dunkles Schokoladeneis, Tamarindengel und Karamell
Euro 12,00

Das süße Stückchen von Annamaria

Blätterteigstückchen mit Creme
Euro 10,00

Sorbet

Mit Löffel-Fruchtsorbet Euro 6,00

