

Bella Sicilia!

10. bis 26. Oktober 2019

Sizilien galt bereits den alten Griechen als Gourmet-Paradies. Sie und Araber, Spanier und Normannen haben die vielfältige Esskultur der Insel geprägt. Bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. ließ Epicharmos in seiner Komödie einen Seemann u.a. von den „fetten Anchovis, gebackenem Schwein und Oktopus“ schwärmen.

Der schlemmende Dichter Arcestratos, der erste professionelle Kulinarik-Autor des Abendlandes, lobte die herrlichen Fische, Oktopoden und Kalmare in den Gewässern um die Insel in höchsten Tönen. Bis heute hat sich an Siziliens kulinarischem Reiz nichts geändert. Zwölf Michelin-besternte Restaurants einerseits und auf der anderen Seite die legendäre Straßenküche Siziliens spannen einen unglaublichen kulinarischen Horizont. Das Wetter ist deutlich charmanter als in Paris, Kopenhagen oder Tokio. Die vulkanischen Böden sind ausgesprochen fruchtbar und lassen Gewürze, Nüsse und exotische Früchte gedeihen, für die man sonst um die halbe Welt reisen müsste. Und auch das Meer ist hier voller Leben: Schwertfisch liebt jeder echte Sizilianer und jedes Frühjahr ziehen prächtige Thunfische vorbei. Mit wenigen Worten: ein Schlaraffenland, in das sich jede Reise lohnt, und im Oktober ist der Weg für die Mehrzahl unserer Gäste sogar ohne Flugzeug zu bewältigen!

Kalte Vorspeisen

Vitello alla Trapanese

Feine Scheiben vom Milchkalbsfilet mit Senf-Orangen-Creme
und im Ofen getrockneten Kirschtomaten

16,50

Felsenoktopus mit Rote Beete, Fenchel, rosa Grapefruit und roten Zwiebeln
an Vinaigrette von sizilianischem Olivenöl und weißem Balsamico

15,90

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Nocken

7,80

Warme Vorspeisen

Pasta con le sarde

Bucatini al dente mit Sardinen, Fenchel und Pinienkernen

16,50

Spaghetti il Padrino
Pasta mit Fleischbällchen, Salsicce und Tomaten
(Originalrezept aus dem Film „Der Pate“)
16,90

Hauptspeisen

Zartrosa grilliertes Medaillon vom Milchkalbs-Filet mit Tomaten-Kräuter-Kruste
an Thymian-Jus auf Caponata „Roscioli“ mit Pinienkernen
32,50

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con gamberi
Gebratene Wildfang-Garnelen auf pikanter Pasta
mit Knoblauch, feinstem Olivenöl aus Ragusa und Chili
5 Garnelen 28,50
3 Garnelen 17,80

Pikanter Felsenoktopus im eigenen Weißwein-Schmorsud mit Tomaten,
Fenchelsamen und mediterranen Kräutern dazu Baguette
26,40

Gebratener Rücken vom fangfrischen Kabeljau nach Art der Fischer von Porticello
mit Datteltomaten, Oliven, Kapern und frischem Basilikum
22,60

Ragout von Lammhaxe und Bäckchen mit Buschkräutern geschmort
und karamellierte Cipolle auf frischen Tagliatelle
18,90

Dessert und Käse

Weißer Pfirsich in Akazienhonig sautiert
mit Lavendel, Granatapfel und Crème fraîche
9,90

Potpourri von Rohmilchkäse
14,50

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen. Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten deshalb auf beipackzettelähnliche Fußnoten. Im Falle einer Ihnen bekannten Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte zu Informationszwecken **vor Ihrer Bestellung** an die Restaurantleitung!