

ALLERGENLISTE



Gluten

Getreide, Korn, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und oder Hybridstämme davon



Krebstiere

Süß- und Salzwasser, Garnelen, Scampi, Hummer, Langusten und Ähnliches



Eier

Eier und Produkte die Eier enthalten, Mayonnaise, Emulsionen, Teigwaren und Ähnliches



Fisch

Lebensmittel in denen Fisch auch nur in geringen Mengen verarbeitet wird



Erdnüsse

Lebensmittel in denen Erdnüsse auch nur in geringen Mengen verarbeitet werden



Soja

Produkte wie Sojamilch, Tofu, Sojanudel und Ähnliches



Milch und Laktose

Produkte wie Joghurt, Teigwaren, Eis, Käse und Ähnliches



Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Cashewnüsse, Pistazien und dessen Erzeugnisse



Sellerie

Knollen- und Staudensellerie, sowie Produkte in denen Sellerie auch nur in geringen Mengen verarbeitet wird



Senf

Lebensmittel in denen Senf auch nur in geringen Mengen verarbeitet wird



Sesam

Lebensmittel in denen Sesam auch nur in geringen Mengen verarbeitet wird



Schwefeldioxid und Sulfite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10g/l vorhandenes SO₂, wird als Konservierungsmittel verwendet und kann in Produkten wie Fisch, Essig, Wein, Konfitüren, Trockenfrüchte und Ähnlichen vorkommen



Lupinien

Lebensmittel in denen Lupinen auch nur in geringer Menge verarbeitet wird










Weichtiere

Schnecken, Muscheln Tintenfische und Ähnliches

MENU

"Die Liebe ist wie die gute Küche: Aus einfachen Zutaten entsteht immer etwas Besonderes, aber die Phantasie macht es magisch"

- Paul Mehis

- STARTER**
-   „Antipasto del Trabucco“
Gemischte Antipasti vom Fisch, je nach täglicher Verfügbarkeit
29,00 €
 -   Rindstartar am Tisch serviert
28,00 €
 -    Shiitake-Pilze, Kräuterbrot, „Mugnoli“,
Kartoffelschaum und Schalotten
22,00 €
 -   Thai Starter
*Garnelen in Tempura mit Erdnusssauce, knusprigen Gemüse
Frühlingsrollen und pikanter Sauce, Auberginen-Fleischbällchen,
Hähnchen und Schweinespieße*
26,00 €

- VORSPEISEN**
-   Dinkel Ditalini Felicetti, „cime di rapa“,
Bohnen und Rosmarin
18,00 €
 -   Fusilloni Matt Felicetti, Sauce mit der Blaukrabbe und Spinat
22,00 €
 -    Kürbistortelli, Apfelchutney und Haselnuss
24,00 €
 -   Khao Pad
*Gebratener Reis, Huhn, Schweinefleisch, Garnelen, Eier und
Gemüse*
22,00 €

- HAUPTSPEISEN**
-  Sandwich vom weißem Thunfisch,
gesalzene Zitrone und Blumenkohlpüree
28,00 €
 -  Geschmorte Kalbsbrust, Kürbis und Frühlingszwiebeln
29,00 €
 -  Entenbrust, Salbei, Iberischer Schinken
Orange, Chili, Karotte und Pak Choi
32,00 €
 -   Garnelen mit rotem Curry
25,00 €

- DESSERT**
-   Unsere "Sette Veli" mit Haselnusseis
12,00 €
 -   Mont Blanc...
Kastanien, Schokolade, Rum, Milcheis, und Kaffeekeks
12,00 €
 -   Waldfrüchte Süppchen, Kokosnuss, Chili, Kaffirlimette,
Granatapfelsorbet und Erdnuskeks
12,00 €
 -    Gebackener Kürbis, Kardamom, Kokos und Limetten Creme
10,00 €

**THAILÄNDISCHES DEGUSTATIONSMENÜ
120 € FÜR ZWEI PERSONEN**

bestehend aus den Gerichten mit dem Symbol 
Ein gemeinsames Menü für 2 Personen für ein echtes Thai-Erlebnis

