



Restaurant & La Terrazza

SIE KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH IMMER BEI UNS „À LA CARTE“ ESSEN – HIER ABER UNSERE DIESJÄHRIGEN MENÜVORSCHLÄGE. ALLE UNSERE MENÜVORSCHLÄGE LASSEN SICH UNTEREINANDER MIXEN – GERNE RICHTEN WIR UNS NACH IHREN WÜNSCHEN.

MENÜVORSCHLAG 1

COUVERT :

HAUSGEMACHTES BROT UND DIPP

VORSPEISE :

TOMATENSUPPE MIT STREIFEN VOM MOZZARELLAKÄSE
ODER
BRUSCHETTA „SPEZIALE“ MIT 3-ERLEI BELAG

HAUPTGANG :

FILET VOM PANGASIUS IN DER HUMMER–CREME–SAUCE
UNTER EINER HAUBE VON TOMATENCONCASSÈ, BEGLEITET
VON HAUSGEMACHTEN TAGLIATELLE–NUDELN
ODER
MIT FRISCHEN KRÄUTERN ZART GEBRATENE HÄHNCHEN-
BRUST, IN EINEM MEDITERRANEN GEMÜSEBETT, UMRANDET
VON THYMIANKARTOFFELN UND BEGLEITET VON TOMATEN-
UND PESTOSAUCE

DESSERT :

PANNA COTTA AUF EINEM ERDBEERSPIEGEL
ODER
TIRAMISÙ MIT 2-ERLEI DESSERTSAUCE

€URO 21,90 PER PERSON





Restaurant & La Terrazza

MENÜVORSCHLAG 2

COUVERT :

HAUSGEMACHTES BROT UND DIPP

VORSPEISE :

CREMIGE SUPPE VON DEN STEINPILZEN MIT GEHOBELTEM PARMESAN UND OLIO EXTRA VERGINE GARNIERT

ODER

BÜFFELMOZZARELLA AUF EINEM BETT VON SHERRYTOMATEN, MIT FRISCHEM BASILIKUM UND ACETO BALSAMICO E OLIO EXTRA VERGINE

HAUPTGANG :

DUETT VOM LACHSSTEAK UND GROSSEN GAMBAS IN EINEM NEST VON MELONENSCHNITTE UND RUCOLABLÄTTERN

ODER

SCHWEINEFILET AUS DEM MÜNSTERLAND, IM SPECKMANTEL UND AN EINER SAUCE MIT GRÜNEM PFEFFER, DAZU EIN MEDITERRANES GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT :

SCHOKOLADENMOUSSE, GARNIERT MIT FRISCHER PHYSALIS UND KIWI

ODER

IM BAROLO GEDÜNSTETE KALIFORNISCHE PFLAUMEN AUF EINEM SPIEGEL VON VANILLESAUCE

€URO 28,90 PER PERSON





Restaurant & La Terrazza

MENÜVORSCHLAG 3

COUVERT :

HAUSGEMACHTES BROT UND DIPP

VORSPEISE :

HUMMERCREMESUPPE GARNIERT MIT GEBRATENEN FLUSS-
KREBSEN UND STREIFEN VOM RÄUCHERLACHS

ODER

CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN RINDFLEISCH, BEGLEITET
VON GEWÜRFELTEN BIRNEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN
SOWIE PARMESANLOCKEN

ODER

1/2 LANGUSTE, KALT SERVIERT MIT EINEM MEDITERRANEN KRÄUTER-
SUD, ZITRONE UND HAUSGEMACHTEM BROT

ZWISCHENGANG :

EIN ERFRISCHENDES SORBET VON MINZE UND LIMETTE

HAUPTGANG :

MEDAILLON VOM SEETEUFEL IN EINER PINIENKERNSAUCE,
BEGLEITET VON GEBUTTERTEM WILD- UND BASMATIREIS UND
EINEM SALATBOUQUETT MIT EINER GARNITUR VON MEERES-
FRÜCHTEN

ODER

ZARTES MEDAILLON VOM HIRSCHEN IN EINER BAROLO –
PREISSELBEER – SAUCE, BEGLEITET VON GLASIERTEM
ROSENKOHL UND FEIN GEHOBELTEN KÄSESPÄTZLE

ODER

FRANZÖSISCHES PERLUHN AUS DEM PERIGORD, IN DER
TRÜFFELBUTTER GEGART, AUF EINEM BETT VON RADICCIO-
RISOTTO MIT FRISCHEN TRÜFFELN

DESSERT :

SCHOKOLADENSOUFFLÈ AUF ENGLISCHER SAUCE, GARNIERT
MIT SCHATTENMORELLEN

ODER

HAUSGEMACHTE CRÊPE, GEFÜLLT MIT VANILLEEIS AUF ERD-
BEERSPIEGEL

€URO 37,90 PER PERSON



Venloerstr. 235 50823 Köln Tel 0221/ 5796582