

Buon Giorno und Herzlich willkommen!

Moin Moin & Hallo,
wir freuen uns, Euch hier bei uns im
„Ristorante“ Ostseehotel Hunhoi
begrüßen zu dürfen. Genießt unsere **frisch und mit Liebe** zubereiteten Speisen und lasst Euch mit
etwas Leckerem aus der weiten Welt der Weine verwöhnen.

Antipasti

Bruschetta

Tomaten mariniert mit Olivenöl und Basilikum
auf geröstetem Brot

8 €

Formaggio di Capra gratinato

Ziegenkäse gratiniert auf Rote-Bete-Salat, mariniert
mit Granatapfel- Vinaigrette und Pinienkerne

15 €

Di tuto un po

Gemischte Antipasti nach Art des Hauses

16 €

gegrillter Octopus (Pulpo)

Kürbis- Mascarpone creme mit Sesam,
Kürbiskerne, Nussbutter
und mariniertem Salat

15 €

Herbst-Winter Salat

Gartensalat, blanchierte Kürbiswürfel,
hauchdünne Orangenscheiben, Apfelscheiben aus dem Garten,
Rote Zwiebeln und karamellisierte Walnüsse und Parmaschinken

17 €

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot

Pasta

Linguine Scoglio

mit Octopus, Gambas, Lachs
Kirschtomaten, in Tomaten-Hummersauce

20 €

Linguine Gabbiano

mit Rinderfiletspitzen, Pilzen,
Kirschtomaten, Zwiebeln und Walnüssen
in getrüffelter Rinderjus

20 €

Penne Arrabbiata

mit Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln
in einer scharfen Tomatensauce

18 €

Fleisch

Regionale Rinderrouladen

auf Kartoffelcreme dazu Rotkohl

25 €

Filetto di Manzo

Rinderfilet mit Gorgonzolasauce und buntem Pfeffer,
dazu Pfannen-Spinat und Ofenkartoffeln

33 €

“Classico”

Rumpsteak, mit geschmorten Schalotten und Pilzen,
Kräuterbutter, Rucola und geraspeltem Parmesankäse, Kroketten

26 €

“Entenbrust” oder “Lammkarree”

mit Brokkoli, Blumenkohl, und Anismöhren,
dazu kanarische Kartoffeln und Preiselbeerjus

32 €

Scaloppina Vitello “Jäger Art”

Kalbsschnitzel auf einer Pilzrahmsauce
mit Kroketten und Salatbeilage

22 €

“Entenbrust und Rinderrouladen Servieren wir vom:
10.12.24 bis 22.02.25

Beilagen nach Wunsch: siehe nächste Seite

Fisch

Pesce Misto

Unterschiedliche Fischfilets und Garnelen
auf einem Kürbis-Süßkartoffelstampf, dazu
blanchiertes Herbst-Winter Gemüse,
mit einer Nussbutter verfeinert

29 €

Salmone

Lachsfilet auf blanchiertem Spinat und Brokkoli, Blumenkohl
mit Hummer-Hollandaise, dazu kanarische Kartoffeln

25 €

Gamberoni

Garnelen mit frischen Kräutern, Oliven, Pilzen
In einer leicht cremigen Hummersauce,
Knoblauchöl, Röstbrot und Salat

20 €

Beilagen nach Wunsch:

Rosmarinkartoffeln, Pommes, Kroketten
Bratkartoffeln, Grillgemüse

4 €

Beilagensalat

6 €

Knoblauchröstbrot

3 €

Dessert

Tiramisu

nach Art des Hauses

8 €

Panna Cotta

mit Blaubeerpüree

7 €

Crème Brûlée

7 €

Liebe Gäste, teilen Sie uns bitte mit, ob Sie Allergien oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben,
Sind Sie Vegetarier*in oder Veganer*in?
Gerne bieten wir Ihnen alternative Gerichte an.