

Karte Restaurant TO GO

gültig ab 25. November / Di – Fr 17 – 20 Uhr und Sa + So 12 – 20 Uhr

– Vorspeisen –

Terrine vom Winter-Gemüse

Schwarzer Trüffel / Frisée-Salat / Schaumbrot / Granatapfel
– *vegetarisch* –

9,5 €

Carpaccio von Krustentieren

Salsa Negra / Chili / Papaya / Zuckerschote / Safran-Mayonnaise

13 €

Tataki vom Milchkalbsfilet

Tomaten-Ponzu / Bio-Kräutersaitlinge aus Brandenburg / Eigelb / Spitzkohl

14 €

– Suppen –

Waldpilz-Essenz

Shiitake-Tortelloni / gebackenes Wachtelei / Sherryessig
– *vegetarisch* –

9,5 €

Weißer Gänse-Schaum

Gebackenes Gänseklein / Rotkohl / schwarze Walnuss

8,5 €

– Hauptspeisen –

„Carbonara“ Stresa-Style

Schwarzer Trüffel / hausgemachte Tagliatelle / gebratene Shiitake-Pilze / Pecorino
– *vegetarisch* –

23 €

Kürbis trifft Ingwer

Kürbis-Dim Sum / Krokant / Kernöl / gegrillter Kürbis / Ingwer-Sud
– *vegetarisch* –

16 €

Gans klassisch

Confierte Gänsekeule / Brombeer-Rotkohl / geschmorter Rosenkohl /
Kartoffelklöße „halb und halb“ / geröstete Maroni

24 €

Stresa's Surf and Turf

Rosa gegrilltes Bürgermeisterstück „Sous vide“ vom Wiesenkalb trifft Argentinische Großgarnele /
Anna-Kartoffeln / Krustentier-Hollandaise / dicke Bohnen

24 €

Rosa gegrillter Rücken vom Hirsch „Sous vide“

Grué de Cacao / Sellerie-Püree / Schupfnudeln / eingekochte Kirsche / Gewürzjus

25 €

Gebrautes Filet vom Steinbutt

Fregola Sarda / Muschel-Schaum / Wintertrüffel / wilder Brokkoli

29 €

– Dessert –

Schokoladen-Cantuccini-Tarte

Weißes Espresso-Eis / Crème de Cassis

8 €

Mandarinen-Tonkabohnen-Schnittchen

Bratapfelsorbet / Amaretto-Soße

8,5 €

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nietzsche aus der Weinkulturbar

Estragonsenf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

10 €