



stresa

restaurant

Karte Restaurant
gültig ab 30. November

– Vorspeisen –

Stresa's „Stulle der Saison“

Hausgebackenes Kartoffel-Brot / roter Rettich / Kürbis /
Schnittlauch-Mayonnaise / Johannisbeere / bunte Bete
– vegetarisch –

12 €

Kerbelknolle, gebacken in Meersalz

Wasserspinat / Senfkörner / Meerrettich / Apfel-Chutney
– vegan –

13 €

Carpaccio vom heimischen Hirsch

Gänseleber-Parfait / Mandarine / Topinambur / schwarzer Winter-Trüffel

16 €

Ceviche vom Seeteufel

Limette / Basilikum / Mango-Avocado-Relish / Sesam-Mayonnaise / Salz-Zitrone

16,5 €

– Suppen –

Zweierlei Süsschen von der Petersilie

Rotkohl-Praline / Preiselbeere / Walnussöl
– vegan –

10 €

Schaumsüsschen von der Gans

Ziegenkäse-Tortelloni / Portwein-Schalotten / Passionsfrucht

13 €



stresa

restaurant

- Hauptspeisen -

Kohl hoch 3

Kohlröschen / Spitzkohl-Senf-Cannelloni / gebackener Blumenkohl /
Mandel / Kartoffel-Espuma / Eier-Brösel

- vegetarisch -

Zwischengang 15 €

Hauptgang 22 €

Kokos-Polenta-Praline

Mini-Pak Choi / Mandel / Asiatischer Gurkensalat / Pilz-Gyoza / Sesam

- vegan -

Zwischengang 16 €

Hauptgang 23 €

Stresa's Trüffel-Carbonara

Schwarzer Wintertrüffel / hausgemachte Tagliatelle /
Bio-Kräuterseitlinge / Pecorino

- vegetarisch -

Zwischengang 22 €

Hauptgang 29 €

Fasan trifft Hirsch

Ballottine vom Fasan / Bäckchen vom Hirsch /
hausgemachte Grieß-Klöße / Wirsing / Cranberry-Jus

29 €

Confierte und gebackene Bäckchen vom Kabeljau

Rote Bete / Erbse / Meerrettich / Senfkörner

29 €

Rosa gegrillter Rücken vom Feldhasen

Kräuter-Nuss-Kruste / Kastanien-Gnocchi / Kürbis-Aprikosen-Creme /
Romanesco / Wild-Jus

31 €



stresa

restaurant

– Dessert –

Weihnachtliche Dessert-Variation

Stollen-Parfait / Glühwein-Birne /
gebackene Quarkbällchen / gebrannte Mandeln

– *vegan* –

11 €

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar

Estragon-Senf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

12 €

Macadamia-Brownie

Karamell-Panna cotta / Maldon-Salz / Cassis / Rote Bete-Praline

– *vegan* –

12,5 €

