

# Unsere Empfehlung

## UNSERE KLASSIKER

*Wir kreieren immer täglich frische Menüs für Sie und versuchen dabei selbstverständlich Ihren Geschmack zu treffen. Sollte Ihnen ein Gang nicht voll und ganz zusagen, freuen wir uns, wenn Sie sich eine Alternative aus unseren Klassikern aussuchen.*

### VORSPEISE

*Bunter Salatteller  
Vitello Tonnato  
Carpaccio di Manzo*

\*\*\*

### SUPPE

*Tomatencremesuppe und feiner Burrata Mozzarella*

\*\*\*

### PASTA

*Ravioli mit Tomaten-Mozzarella-Füllung  
Ravioli mit Kürbis-Amaretto-Füllung*

\*\*\*

### HAUPTGANG

*Kalbsrückensteak mit Trüffelcrème-Sauce,  
Kartoffelstampf, gebratene Kräuterseitlinge, Feldsalat*

\*\*\*

*Filet vom Norweger Lachs auf Erbsenmousseline  
mit schwarzem Risotto und Safran Schaum*

# Weihnachts-Menü



*Wir heißen Sie herzlich willkommen  
im Engel in Wittnau!*

**Franco Iaia und sein Team**

## Unsere Empfehlung

### APERITIF

Weizen Secco

Spumante von Chardonnay und Pinot Nero € 6,50

San Bitter Orange (alkoholfrei) € 5,50

Prisecco von „Apfelsinfonie“ (alkoholfrei) € 6,50

\*\*\*

### WEISSWEIN

2017er Chardonnay – Weingut Francone

12,5 % Vol., strohgelb mit delikatem Bouquet von frischen Früchten,  
fein und harmonisch, klare Mineralik

0,25 l € 7,00

0,75 l € 19,00

\*\*\*

### ROTWEIN

2016er Barbara – Weingut Francone

Francones Bestseller. Dunkel, fruchtig, samtige Tannine – einfach ein süffiger Rotwein.

0,25 l € 7,00

0,75 l € 19,00

\*\*\*

### DIGESTIF

Gerne servieren wir Ihnen unsere Grappa Edelbrände vom Piemont  
und vom Gardasee aber auch Edelbrände aus der Region

\*\*\*

### ESPRESSO, SPIRITUOSEN

3-Gang-Menü ohne Suppe: € 49,00 / 4-Gang-Menü: € 59,00

## Menü-Auswahl

Verschiedene Focaccia und Pizzabrötchen mit feinem Olivenöl aus Apulien

### MENU CARNE

#### ANTIPASTO MISTO

Verschiedene kleine Leckereien  
aus Land und Meer <sup>(1,2,7,8,9,12,13)</sup>

\*\*\*

#### SUPPE

Sellerie-Apfel-Ingwer-Suppe  
mit Feldsalat und Knuspercrostino <sup>(1,2,8)</sup>

\*\*\*

#### HAUPTGANG

Surf and Turf – Kalbsfilet auf Maronen-  
Mousseline und Mangoldwickel mit  
Hummer-Garnele und Fischcrème gefüllt  
auf Kartoffel-Trüffel-Püree <sup>(1,2,4,7,8,12)</sup>

oder

Filet von der Dorade auf Orangen-  
Fenchel-Balsamico-Salat  
dazu Tagliatelle mit Butter, Salbei  
und Meeresfrüchte-Sauce <sup>(1,2,3,7,8)</sup>

\*\*\*

#### DESSERT

Käse Auswahl – Rohmilchkäse  
oder

Geeiste Mascarpone-Joghurt-  
Orangen-Crème auf Biskuit  
und Cantucci in Marsala und  
hausgemachtes Waldbeereis <sup>(1,2,3,6)</sup>

### MENU VEGETARIO

#### VORSPEISE

Zucchini-Ricotta-Röllchen auf  
Linsen-Passionsfrucht-Salat und  
geröstete Focaccia in Steinofen  
mit Sauce Verde <sup>(1,2,8)</sup>

\*\*\*

#### SUPPE

Sellerie-Apfel-Ingwer-Suppe  
mit Feldsalat und Knuspercrostino <sup>(1,2,8)</sup>

\*\*\*

#### HAUPTGANG

Käsebratlinge auf  
Tomaten-Fregola-Sarda,  
gebratene Kräuterseitlinge und  
Kräutersauerrahm <sup>(1,2,3,8)</sup>

\*\*\*

#### DESSERT

Käse Auswahl – Rohmilchkäse  
oder

Geeiste Mascarpone-Joghurt-  
Orangen Crème auf Biskuit  
und Cantucci in Marsala und  
hausgemachtes Waldbeereis <sup>(1,2,3,6)</sup>