

# Ristorante MEDICI

Frech und kreativ - das Credo unseres Küchenteams!  
Wir verbinden die moderne Crossover-Küche mit mediterranen Akzenten.

Für höchste Qualität verwenden wir vorwiegend saisonale Produkte,  
die wir, sofern es möglich ist, bei unseren Lieferanten aus der Region beziehen.

Erst das Engagement und die Kreativität unseres gesamten Küchenteams  
machen die hochwertigen Produkte zu einem kulinarischen Highlight.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass die Gerichte  
frisch für Sie zubereitet werden.

Unser Serviceteam verwöhnt Sie mit dem perfekten Service zu jeder Zeit.

Buon Appetito!

Ihr Thomas Schullig

*Küchenchef*

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.

## ALSERSTES

Rote Beete | Büffelmozzarella | Feige | Kresse

Elf

Feldsalat | geräucherte Entenbrust | Croutons |  
Kartoffeldressing

Zwölf

Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesan

Vierzehn

## FLÜSSIGES

Kürbis | Röstzwiebel | Chip

Sechs

Pot au feu | Gemüse | Fleisch

Sieben

Tomaten | Basilikum

Sechs

## TEIGWARE

Ravioli | Artischocke | Waldpilze

Dreizehn

*2016 Acústic Blanc, cremig-aromatisch, Weingut Acústic Celler, Montsant  
0,1l 4,60€ | 0,2l 8,20€*

Tagliatelle | Wildschweinragout | Tomate

Siebzehn

*2017 Blaufränkisch, kräftig-würzig, Weingut Seeger, Leimen  
0,1l 4,20€ | 0,2l 7,50€*

Spaghetti | Pesto | Kirschtomaten

Elf

*2016 Acústic Blanc, cremig-aromatisch, Weingut Acústic Celler, Montsant  
0,1l 4,60€ | 0,2l 8,20€*

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.

## HAUPTSACHE

Stubenküken | 3erlei Karotte | BBQ | Süßkartoffel

**Vierundzwanzig**

*2016 Acústic Blanc, cremig-aromatisch, Weingut Acústic Celler, Montsant  
0,1l 4,60€ | 0,2l 8,20€*

Kalbsschnitzel | Pilzsoße | Röstkartoffeln

**Einundzwanzig**

*2016 Grauburgunder, trocken, Weingut Seeger, Leimen  
0,1l 3,80€ | 0,2l 6,80€*

Rinderfilet | Ochsenchwanz | Schwarzwurzel | Rosenkohl  
Kartoffelsoufflé

**Zweiunddreißig**

*2015 Neromora Aglianico DOC, kräftig-fruchtig, Weingut Vinosa, Kampanien  
0,1l 4,60€ | 0,2l 8,20€*

Dorade | Chorizo | Kartoffel | Bohne

**Fünfundzwanzig**

*2016 Grauburgunder, trocken, Weingut Seeger, Leimen  
0,1l 3,80€ | 0,2l 7,20€*

Steinbutt | Trevisano | Gartenkräuter | Cremige Polenta

**Sechszwanzig**

*2017 Sauvignon Blanc, fruchtig-mild, Weingut Knipser, Pfalz  
0,1l 4,40€ | 0,2l 7,80€*

## ENDLICH...

Honigkuchen | Williams Birne | Marzipan | Crumble

**Sieben**

Schokoladen Tarte | Pflaume | Tonkabohne

**Sieben**

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.

# UNSERE LANDHAUSKÜCHE

## Caesar Salad

Caesar-Dressing | Pancetta | Zwiebel |  
gehobelter Parmesan | Croûtons

Neun

mit Putenbruststreifen  
mit Rinderstreifen  
mit Garnelen

Vierzehn  
Siebzehn  
Achtzehn

## Insalata Mista

Bunte Blattsalate | verschiedene Rohkost |  
Balsamico-Dressing | Pecorino

Sieben

mit Putenbruststreifen  
mit Rinderstreifen  
mit Garnelen

Zwölf  
Fünfzehn  
Sechzehn

## Tomaten-Basilikum-Suppe

Sechs

## Tagliata di Manzo

Rucola Salat | Rinderstreifen | Parmesan | Kirschtomaten

Sechzehn

Maccheroni | Rinderstreifen | Tomatensauce | Chili

Fünfzehn

Panzerotti | Tomate-Mozzarella | Aubergine

Zwölf

Lachsfilet | Grillgemüse | Feta

Neunzehn

Kalbsschnitzel | Pilzsauce | Röstkartoffeln

Einundzwanzig

Schokoladentrüffel | marinierte Beeren

Sechs

Französische Käseauswahl

Neun

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.