

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 & Ihr Gerrit van Husen
Küchenchef *Operations Manager*

MENÜ – “DOLCE VITA”

Suppe

Spargel | Garnele | marinierter Spargel

Hauptgang

Dry Aged Roastbeef | Spargel | Morchel | Macaire-Kartoffeln | Bernaise

Dessert

Mascarpone-Törtchen | Melone | Kalamansi

Menüpreis komplett

Siebenunddreißig

ALSERSTES

Romanasalat | Spargel | Bärlauch | Pistazie

Elf

Burrata | Oxsenherztomate | Basilikumeis | Crostini

Dreizehn

Pulpo | Aubergine | Aioli | Wildkräuter

Vierzehn

Carpaccio vom Rind | getrocknete Tomate | grüner Spargel |
Parmesanknusper

Fünfzehn

FLÜSSIGES

Spargel | Garnele | marinierter Spargel

Acht

Bärlauch | Ziegenkäse | Zitrone

Acht

Tomatenessenz | Vanille | Mascarpone

Neun

TEIGWARE

Tagliatelle | Spargel | Tomate | Bärlauch

Vierzehn

*2016 Rosé, trocken-fruchtig, Weingut Steinmühle, Rheinhessen
0,1l 3,50€ | 0,2l 6,50€*

Spaghetti alla Carbonara | Pancetta | Ei | Parmesan

Vierzehn

*2017 Grauburgunder, trocken, Weingut Seeger, Leimen
0,1l 4,00€ | 0,2l 7,20€*

Pappardelle | Ochsenchwanz | Wurzelgemüse

Fünfzehn

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

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Weißer Polenta | Spargel | pochiertes Ei | Morchel | Nüsse

Vierzehn

Linsen Curry | Blumenkohl | Lauch | Paprika | Cashewkerne

Fünfzehn

*2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC, mild-fruchtig, Weingut Terre al Piano, Abruzzo
0,1l 3,40€ | 0,2l 6,00€*

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

Ossobuco | Gremolata | gegrillte Paprika | Polenta

Vierundzwanzig

*2015 Neromora Aglianico DOC, kräftig-fruchtig, Weingut Vinosa, Kampanien
0,1l 4,60€ | 0,2l 8,50€*

Kotelette vom Landschwein | gebrannte Karotte |
Frühlingslauch | confierte Kartoffel

Sechszwanzig

*2015 Blauer Spätburgunder, trocken, Weingut Seeger, Leimen
0,1l 4,20€ | 0,2l 7,50€*

Rinderfilet | Spargel | Morchel | Macaire-Kartoffeln |
Bernaise

Zweiunddreißig

*2016 « La Reserve », kräftig-würzig, Côtes du Rhône 1^{er} Cru Cairanne AOP
0,1l 4,60€ | 0,2l 8,50€*

Dorade | Spargel | Sellerie | Nussbutter |
Arancini Nero

Fünfundzwanzig

*2016 Sauvignon Blanc, fruchtig-mild, Weingut Knipser, Pfalz
0,1l 4,40€ | 0,2l 7,80€*

Rotbarbe | Salsiccia | Basilikumfenchel |
Kartoffel-Knoblauchmousseline

Sechszwanzig

*2017 Weissburgunder Kabinett, fruchtig-mild, Weingut Clauer, Baden
0,1l 3,80€ | 0,2l 6,80€*

ENDLICH...

Mascarpone-Törtchen | Melone | Kalamansi

Acht

Rhabarbersüppchen | Zitrone | Muffin | Joghurteis

Acht

Pistazienfinancier | Erdbeer | Vanille

Acht

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

Penne alla puttanesca | Chili | Sardellen

Vierzehn

Maccheroni | Rinderstreifen | Tomatensauce | Chili

Fünfzehn

Lachsfilet | Kohlrabi | Süßkartoffel | Limettensauce

Einundzwanzig

Kalbsschnitzel | Petersilienkartoffeln | Spargel | Hollandaise

Vierundzwanzig

Tiramisu | 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.