

„Italienische Lieblingsgerichte“ der Althoff Hotel Collection *„Italian favorite dishes“ of the Althoff Hotel Collection*

Liebe Gäste,

in der Althoff Hotel Collection können Sie in drei italienischen Restaurants Cucina Casalinga und Cucina Creativa genießen.

Dear Guest,

at the Althoff Hotel Collection you can enjoy the “Cucina Casalinga” and “Cucina Creativa” in three different Restaurants.

Auf dieser Seite präsentieren wir Ihnen die Favoriten unserer Gäste aus unseren Restaurants:

Chosen by our guests, you will find their most favourite dishes from all three Restaurants below:

IL Barcaiolo im Althoff Seehotel Überfahrt

15 Punkte/ Points Gault & Millau

Trattoria Enoteca im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

15 Punkte/ Points Gault & Millau

Trattoria und Taverna Palio im Althoff Hotel Fürstenhof Celle

16 Punkte/ Points Gault & Millau

Euro
VS/HG
ST/MD

“Minestra autunnale” (7,8,9,13)

Herbstliche Gemüsesuppe mit Pesto und Parmesan
Vegetable soup with pesto and parmesan cheese

12

Carne Cruda (7)

Tatar vom Chianina Kalb mit Trüffelcreme, schwarzem Trüffel und Rucola
Veal tatar with truffle creme, black truffle and rocket salad

22

Risotto tartufo (2,7,14)

Trüffelrisotto mit Jakobsmuschel in Pancetta
Trufflerisotto with scallop in Pancetta

28

Pasta di Alba (1,3,7)

Fettuccine in Butter-Nage mit Alba Trüffel (1 Gramm)
Fettuccine with butter-nage and alba truffle
Jedes weitere Gramm Albatrüffel: 9,00€

21

Tournedo Rossini (1,7,12)

Rinderfilet mit Gänseleber, Gemüse, Kartoffelpüree, Marsalasauce und schwarzem Trüffel
Beef filet with goose liver, vegetables, mashed potatoes, Marsala sauce and black truffle

48

Tortino (1,3,7)

Wachweicher Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis und Quittenragout
Chocolate cake with sour cream ice-cream and quince ragout

14

**Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche,
Allergien und Unverträglichkeiten, für Sie ein.**

*We gladly cater to your individual needs
and to any allergies or intolerances.*

Antipasti e zuppe / Vorspeisen und Suppen / *Starters and Soups* **Euro**

Insalata di rucola mista (2,7,10,12) <i>Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan</i> <i>Rocket salad with Parmesan cheese</i>	11
con scampi <i>mit gebratenen Garnelen</i> <i>served with prawns</i>	18
Vitello Tonnato "Il Barcaiolo" (3,4,9,12) <i>Kalbsrücken, Thunfisch, sizilianische Kapern und Sardelle</i> <i>Saddle of veal, red tuna with caperberries and anchovies</i>	17
Carpaccio di manzo tradizionale (7,12) <i>Handgeklopftes Rindercarpaccio mit Aceto Balsamico und Olio Verde</i> <i>Hand pounded beef filet with Aceto Balsamico and Olio Verde</i>	16
Cacciucco alla Livornese (2,4,9,12,14) <i>Livornesischer Fischeintopf mit Meerfischen, Scampi, Muscheln und Tomaten</i> <i>Livornian fish stew with tomato and white wine</i>	18
Insalata di pulpo alla Siciliana (14) <i>Gegrillter Oktopus und Avocado mit Zupfsalaten und Marinade aus Limone, Tomate und Minze</i> <i>Grilled octopus and avocado with salad and marinade from lime, tomato and mint</i>	17

Pasta secca / Nudel / *Pasta* **VS/HG**
ST/MD

Spaghetti il Barcaiolo (1,3,7) <i>Spaghetti mit Tomatensauce von San Marzano Tomaten</i> <i>Spaghetti with San Marzano tomato sauce</i>	11/15
con scampi (2) <i>mit Garnelen</i> <i>served with prawns</i>	15/19
Pappardelle con sugo di coda di manzo con cardoncelli (1,3,7,9,12) <i>Breite Bandnudeln mit geschmortem Ochsenchwanzragout und Kräuterseitlingen</i> <i>Pappardelle with braised ox tail ragout and king oyster mushrooms</i>	14/18

Pasta fresca / Frische Teigwaren / *Homemade Pasta*

Ravioli con vitello e funghi (1,3,7,9) <i>Ravioli gefüllt mit Kalbsfleisch und gebratenen Waldpilzen</i> <i>Ravioli filled with veal and with pan fried mushrooms</i>	16/20
Gnocchi di zucca con ragù di cinghiale (1,3,7,9,12,13) <i>Kürbis-Kartoffelgnocchi mit Sugo vom Wildschwein und breiten Bohnen</i> <i>Pumpkin-Potato gnocchi with wild boar ragout and beans</i>	12/16
Lasagne di astice, fave e pancetta (1,2,3,7,12) <i>Offene Lasagne mit Hummer, dicken Bohnen und Pancetta an Prosecco-Schaum</i> <i>Open lasagna with lobster, fava beans, pancetta and Prosecco foam</i>	38

Lebensmittel-Kennzeichnung/ Foodstuff labelling

1 Gluten haltiges Getreide/ Gluten; 2 Krebstiere/ Shellfish; 3 Eier/ Eggs; 4 Fisch/ Fish; 5 Erdnüsse /Peanuts; 6 Sojabohnen/ Soybeans;
7 Milch (einschl. Laktose)/ Milk(incl. Lactose); 8 Schalenfrüchte /Shellfruits; 9 Sellerie /Celery; 10 Senf/ Mustard;
11 Sesamsamen/ Sesame seeds; 12 Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphur dioxide and Sulphite;
13 Lupinen/ Lupines; 14 Weichtiere/Molluscs

Secondi piatti / Hauptgerichte / *Main Courses*

Euro

Filetto di halibut in crosta di basilico con sugo di cacciucco (1,3,4,7,9,12)

Heilbuttfilet in Basilikumkruste mit Cacciuccosugo und Kartoffeln
Filet of halibut in olive crust with cacciucco sugo and potatoes

31

Saltimbocca di coda di rospo (4,7,12)

Seeteufel mit Salbei und Parmaschinken an mediterraner Polentacreme
Monkfish with sage and prosciutto di Parma with mediterranean polenta cream

35

Costoletta di vitello con patata di zucca (7,8,12)

Kalbskotelette in Rosmarinbutter mit Kartoffel-Kürbisstampf
Veal chop in rosemary butter with potato pumpkin mash

36

Guancie di vitello con polenta e cipolle rosse (7,9,12)

In Barolo geschmorte Kalbsbacke mit gebratener Polenta und roten Zwiebeln
In Barolo braised cheek of veal with polenta and red onions

27

Dolci / Dessert

Tiramisu "classico" (1,3,7)

Mascarponecreme mit Kaffee und Biskuit
Mascarpone cream with coffee and biscuit

12

Triogia di autunno (3,7,12)

„Herbstliche Dessert Triologie“

Gebrannte Orangen-Zimt-Creme, warmer Zwetschgenröster und Sauerrahmeis
Orange-cinnamon-cream, stewed plums and sour cream ice-cream

13

Semifreddo di frangelico e composta di pere (3,7,8,12)

Haselnusslikör-Parfait in Karamellkruste mit Birnenkompott
Haselnut liquor parfait in caramel crust with pear compote

14

I formaggi Italiani (7)

Italienische Käseauswahl
Italian cheese variation

16

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menu zusammen/ *Design your own menu*

Als 3 Gang Menü / as 3 Course Menu

58

Als 4 Gang Menü/ as 4 Course Menu

72

Festa Il Barcaiolo/ Mit Freunden und Familie italienisch genießen ab 4 Personen

Family and Friends Table above 4 Persons

Als 3 Gang/ 3 course Menu, Family style

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Antipasti-Variation served on the table
Zweierlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ Two types of Pasta in bowls
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Dessert selection served on the table

49

Als 4 Gang/ 4 course Menu, Family style

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Antipasti-Variation served on the table
Zweierlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ Two types of Pasta in bowls
Fleisch und Fisch nach Wahl des Küchenchefs/ Meat and Fish a la mode du Chef
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Dessert selection served on the table

68