



# MENÜ 2016

---

LIEBE GÄSTE – EINE FESTE SPEISEKARTE HABEN WIR NICHT, WIR KOCHEN TÄGLICH FRISCH. GRÖßERE GRUPPEN AB 8 PERSONEN KÖNNEN WIR IN UNSEREM KLEINEN RESTAURANT NUR MIT EINEM GEMEINSAMEN MENÜ BEDIENEN. HIER WERDEN DIE EINZELNEN SPEISEFOLGEN AUF GROßEN PLATTEN SERVIERT UND IN EURE MITTE GESTELLT, SODASS IHR ALLE GEMEINSAM ESST.

DER KOCH BEKOMMT TÄGLICH FRISCHE ZUTATEN, DIE ER AM ABEND AUCH SPONTAN ANBIETEN KANN. WIR SPRECHEN MIT EUCH VOR ORT NOCH EINMAL ALLES DURCH. DIE MENÜS DIENEN EUCH UND UNS ZUR ORIENTIERUNG UND VORBEREITUNG.

AUF SONDERWÜNSCHE VON VEGETARIERN ODER ALLERGIKERN KÖNNEN WIR SELBSVERSTÄNDLICH EINGEHEN.

BITTE ENTSCHEIDET EUCH ALS GRUPPE FÜR EIN GEMEINSAMES MENÜ.

## MENÜ I

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND PARMESAN
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜßSAUER
  
- . TORTELLONI MIT KÜRBIS GEFÜLLT IN SALBEI-BUTTER (SAISONAL VEG. GEFÜLLT)
  
- . HAUSGEMACHTE CAVATELLI AL RAGÚ
  
- . DESSERT GEMISCHT

28 EURO PRO PERSON

## MENÜ II

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . FISCHCARPACCIO
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜßSAUER
  
- . TORTELLONI MIT KÜRBIS GEFÜLLT IN SALBEI-BUTTER (SAISONAL VEG. GEFÜLLT)
  
- . DORADENFILET AUS DEM OFEN MIT GEMÜSE
  
- ODER
  
- . WILDSCHWEINGULASCH IN ROTWEIN SÜßSAUER AUF POLENTA
  
- . DESSERT GEMISCHT

33 EURO PRO PERSON

## Weinempfehlungen:

### WEIß

GAVI DOC 2013 – KELLEREI LA SMILLA PIEMONT	FLASCHE 23,00 EURO
FIABA (CHARDONNAY-VIOGNIER) – “ GALLASSI EMILIA ROMAGNA	FLASCHE 29,00 EURO
SAUVIGNON DOC 2013 – “ PECORARI FRIAUL	FLASCHE 26,00 EURO

### ROT

AGLIANICO TREDICI DOC 2011 – “ DELVULTURE	FLASCHE 24,00 EURO
SAN GIOVESE DOC 2012 – “ BOScareLLI TOSCANA	FLASCHE 26,00 EURO
NERO D’AVOLA DOC 2012 – “ CASTELLUCCIMIANO SIZILIEN	FLASCHE 26,00 EURO

---

## DER GOLDENE HAHN

INH. FELICE CALIOLO . PÜCKLERSTRASSE 20 . 10997 BERLIN . FON 030.618 8098 . INFO@GOLDENERHAHN.DE

# MENÜ 2016

---



## MENÜ III

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . TONNO DI CONIGLIO – HAUSGEMACHTER DOSENTHUNFISCH AUS KANINCHEN
- . INSALATA DI COZZE - MIESMUSCHELSALAT
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜBSAUER
  
- . TORTELLONI MIT KÜRBIS GEFÜLLT IN SALBEI-BUTTER (SAISONAL VEG. GEFÜLLT)
- . HAUSGEMACHTE CAVATELLI AL RAGÚ
  
- . WACHTEL GEFÜLLT MIT SALSICCIA, KRÄUTERN UND DATTELN MIT GEMÜSE
  
- ODER
  
- . SCHWERTFISCHFILET VOM GRILL MIT GEMÜSE
  
- . DESSERT GEMISCHT

38 EURO PRO PERSON

## MENÜ IV

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . CARNE SALATA – HAUSGEMACHTES BÜNDNERFLEISCH
- . GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜBSAUER
  
- . TORTELLONI MIT GARNELEN AUF ZUCCHINICREME
- . RISOTTO MIT KÜRBIS UND STRACCHINO
  
- . LOUP DE MER/ DORADE IM GANZEN ALL'ISOLANA MIT GEMÜSE
  
- ODER
  
- . T-BONE STEAK IN SALBEIBUTTER VOM GRILL MIT GEMÜSE
  
- . DESSERT GEMISCHT

45 EURO PRO PERSON

## Weinempfehlungen:

### WEIß

GAVI DOC 2013 – KELLEREI LA SMILLA PIEMONT	FLASCHE 23,00 EURO
FIABA (CHARDONNAY-VIOGNIER) – “ GALLASSI EMILIA ROMAGNA	FLASCHE 29,00 EURO
SAUVIGNON DOC 2013 – “ PECORARI FRIAUL	FLASCHE 26,00 EURO

### ROT

AGLIANICO TREDICI DOC 2011 – “ DELVULTURE	FLASCHE 24,00 EURO
SAN GIOVESE DOC 2012 – “ BOSCARELLI TOSCANA	FLASCHE 26,00 EURO
NERO D'AVOLA DOC 2012 – “ CASTELLUCCIMIANO SIZILIEN	FLASCHE 26,00 EURO