

MEZZO restaurant

Vorspeisen

Burratina a la Mezzo
geschmolzene Tomaten, Ofenpaprika,
Pinienkern Pesto, Basilikum
12

Vitello Tonnato
Kalbsrücken hauchdünn geschnitten,
Thunfischcreme-Sauce, Kapern
14

Carpaccio a la Chianina
Carpaccio vom Chianina Rinderfilet, Champagner Trüffel-Vinaigrette,
Pinienkerne, gegrillte Tomaten, Rucola
17

Italienischer Gourmet Aperitif -Teller
Italienische Wurstspezialitäten Auswahl, Antipasti,
Büffelmozzarella, Parmesan, gesalzene Butter
18

Salate

Kleiner Vitaminsalat
6,50

Gourmet Salat
Gurken Kräuter Vinaigrette / Sauerkirsch-Dressing mit
- Duett White Tiger Garnelen, Lachsfilet
17

- gegrillte Charolais Roastbeef-Streifen
19

- geflämmt Ziegentaler, Orangen Thymian Honig
15

MEZZO restaurant

Suppen

Feine aromatische Tomaten Suppe
Tomaten Suppe aus eingelegten San Marzano Tomaten,
Knoblauch Crostini, Ziegenkäse Schaum
8

Consommé double vom Ochenschwanz
Madeira, Gemüse Brunoise, Grießnockerl
11

Hauptgerichte

Getrübete Tagliarini
geriebener Perigord Trüffel
24

Spaghettini Aglio e Olio
con Gambas
20

Hirschravioli
Confierter Kürbis, Steinpilze, Cherry-Tomaten,
Birnen, geröstete Walnüsse
Cognac Creme Sauce
21

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, hausgemachte Pommes
21

Rumpsteak vom Chianina Rind
Grüne Bohnenkerne, getrübetes Kalbsjus,
Rosmarinkartoffeln
26

Galloway Kalbsfilet
glacierte Baby-Möhren, Steinpilzrahm-Sauce,
violette Kartoffel-Gnocchi
38

MEZZO restaurant

Hauptgerichte

Seven spices
Schweinebäckchen, Thaispargel, Matcha,
Süßkartoffelpüree
23

Sous Vide gegartes Perlhuhn
Baconmantel, Kirschjus,
Perlgraupen-Gemüse
24

Yellow Fin Tuna
Sesammantel, gegrillter Yellow Fin Tuna, fruchtige Zitronengras Sauce,
asiatisches Gemüse, Wasabi-Püree
32

Veganes Gemüse Curry
Grünes Thaicurry, knackiges Gemüse,
Bimi, Cashewkerne, Kokos-Lemon-Reis
16

Dessert

Hasselnuss-Nougat Crème brûlée, Birnen Sorbet
9

Tiramisu
9

Duett von Sorbet
6

Käseauswahl a la Mezzo
14

Dessertwein, Empfehlung des Hauses
Kabir Donnafugata
Moscato di Pantelleria
9