



Stellen  
Sie sich Ihr Menü  
nach Ihren Wünschen  
zusammen!

## WEIHNACHTS-MENÜ 2021

Wir wünschen unseren verehrten Gästen  
FROHE WEIHNACHTEN!

### ÖFFNUNGSZEITEN

Heiligabend:

18 Uhr - 22 Uhr

1. und 2. Weihnachtsfeiertag:

12.30 Uhr - 15 Uhr und

18 Uhr - 22 Uhr



RISTORANTE  
ALTE  
MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESSPEZIALITÄTEN  
AUS FERNEN LÄNDERN

VORSPEISEN  
ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio von der Barbarie-Entenbrust..... 12,50 €

mit Orangenreduktion | Carpaccio of Barbarie duck breast with orange reduction

Flusskrebsscocktail mit Romana-Salatherzen..... 12,50 €

und Rote Beete | Crayfish cocktail with romaine lettuce hearts and beetroot

Consomme von der Oldenburger Gans..... 9,90 €

mit Gänseravioli | Consomme of Oldenburg goose with goose ravioli

Fettuccine mit schwarzem Trüffel und Parmesan..... 19,50 €

Fettuccine with black truffle and parmesan cheese

klein 14,50 €

ZWISCHENGANG  
CORSO INTERMEDIO | INTERMEDIATE COURSE

RISTORANTE  
ALTE  
MÜNZE



ITALIENISCHE KÜCHE & TAGESPEZIALITÄTEN  
AUS FERNEN LÄNDERN

HAUPTGANG  
PIATTO PRINCIPALE | MAIN COURSE

Deutscher Rehrücken.....30,50 €

mit Barolojus, Thymiankartoffel-Tarte und kleinem Gemüse | German saddle of venison with Barolo jus, thyme potato tart and small vegetables

Black Angus Rinderfilet.....30,50 €

mit Barolojus, Kürbispüree und kleinem Gemüse | Black Angus Fillet of Beef with Barolo jus, pumpkin puree and small vegetables

Filet vom Steinbutt.....30,50 €

mit Garnelen-Kartoffelstampf und Hummersoße | Fillet of turbot with prawn and potato mash and lobster sauce

Pesche ripiene.....8,50 €

Pesche ripiene

Lebkuchenparfait.....8,50 €

mit Blutorangenkompott | Gingerbread parfait with blood orange compote

DESSERTS | DOLCE