

# Unsere Menüvorschläge

Inhaber Sergio Sisca Kirchenstr. 20 25524 Itzehoe 04821/5512 06\_2024



### Benvenuti Cari Ospiti

Wir begrüßen Sie in unserem "Ristorante Classico im Prinzesshof" und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen!

Die Küche unseres Hauses möchte Sie mit original italienischen Spezialitäten und Weinen verwöhnen. Da wir in unserem Hause alles frisch zubereiten, bitten wir um Verständnis, dass die Herrichtung der Speisen eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt.

Wir danken für Ihren Besuch und wünschen einen Guten Appetit!

Sergio Sisca

Sowie 9hr Team vom Ristorante Classico Prinzesshof

Ristorante Classico Kirchenstr. 20 25524 Itzehoe Tel. 04821/5512 www.classico-itzehoe.de

#### Unsere Öffnungszeiten:

Montags Ruhetag Dienstag bis Sonntag 12:00 bis 14:30 Uhr und ab 18:00 warme Küche

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

#### <u>Menü 1</u>

 Entenbrust auf Feldsalat, mit Pinienkernen, Parmesan und Balsamicodressing

2.. Filet vom Steinbeisser auf Proseccosauce mit einer Kreation von Zucchini, Porree und Cherrytomaten

3. Panna Cotta mit heißen Pflaumen und Zimt in Rotweinsauce

€40,00

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

#### Menü 2

1. Melone mit Parmaschinken

2. Variation von Steinbeisser und Scampi an Hummersauce, dazu Avocado mit Garnelenfüllung

3. Panna Cotta mit Früchten der Saison

€ 42,00

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

#### Menü 3

1. Broccilisuppe

2. Lachsfilet in Porree-Sahnesauce, dazu ein kleiner, gemischter Salat oder –auf Wunsch-Gemüse der Saison mit Rosmarinkartoffeln

3. Frisches Obst mit 3 Kugeln Eis

€37,00

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

#### Menü 4

1. Tomatensuppe

2. Saltimbocca alla Romana Schweinemedaillons mit Parmaschinken in Weißweinsauce, hierzu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

3. Waldfrüchte an Mascarponecreme

€33,00

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

#### Menü 5

1. Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan und Champignons

\*\*\*

2. Rinderfiletspitzen mit Champignons in Marsalasauce, mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

3. Tiramisu

€ 40,00

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

#### Menü 6

1. Vitello Tonnato Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern

2. Seeteufel vom Grill, mit frischen Kräutern, Tomaten und Knoblauch in Alufolie gebacken, dazu ein Beilagensalat oder –auf Wunsch-Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

3. Dessertvariation "Classico"

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

### Menü 7

1. Kartoffelcremesuppe mit gefüllten Ravioli, Steinpilzen und gebratener Ente

2. Fischvariation vom Steinbeisser, Zander und Scampi in Hummersauce, dazu mit Gemüse gefüllte Champignons

und Wildreis

3. Rinderfilet an Cassis und caramelisierten Schalotten, dazu verschiedene Gemüse und Rosmarinkartoffeln

4. Panna Cotta mit Feigen, Amaretto und Zimt auf Mascarponecreme, mit heißen Kirschen

Verehrte Gäste,
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

#### Menü 8

1. Rote-Beete-Suppe mit Garnelen

2. Rinderfilet mit Pfifferlingen in Barolosauce an Gemüsen der Saison und Rosmarinkartoffeln

3. Dessertvariation

€ 42,00