

Beispielmenü,
der Vorschlag
ändert sich täglich.

Beispielmenü,
der Vorschlag
ändert sich täglich.

TAGESMENÜ

Gesalzenes Rindercarpaccio, gemischter Salat mit Waldhonig und Senf	28
Fusilloni-Nudeln mit Wolfsbarsch-Tatar, Zucchini und Oliven	30
Hirsch-Ossobuco, Johannisbeeren und Polenta-Gnocco	38

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Der Fisch, der roh verzehrt werden soll, wird gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Schockkühlung unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die organoleptischen Eigenschaften der Produkte zu erhalten, können unsere Zubereitungen einer Schockkühlung unterzogen werden.

DOLOMIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Riesengarnelen und Gemüse in Tempura, süß-saurer Sauce	32
Aubergine, Büffelmozzarella und Basilikum	26
„Pappa al Pomodoro“, Thunfisch-Tatar, Burrata-Käse und Olivenpulver	28
Speck aus eigener Herstellung „Macelleria Alter Keller“, Roggenbrot, Kräuterbutter und eingelegtes Gemüse	26

ERSTE GÄNGE

Carnaroli Risotto mit Ziegenkäse, Spargeln und Erbsen	28
Strozzapreti-Nudeln mit Kräutern, Walnuss-Sauce, Reh-Ragout	28
Ravioli gefüllt mit Burrata Käse, gebackene Tomaten und Basilikumöl	26
Spaghetti mit Thunfischragout und konfierten Kirschtomaten	30

FISCH

Seesaibling-Filet mit Bergspeckkruste, Gemüse und Salat Vignarola	36
Steinbutt-Filet mit sautiertem Gemüse und Basilikumöl	42
Geschmorter „Fisch des Tages“ mit konfierten Tomaten, Kapern und Oliven	42

FLEISCH

Knochenloses Brathähnchen aus der Region, süß-saure Zitronensauce, Röstkartoffeln (für 2 Personen)	66
Schweinerippchen, Süßkartoffeln und Limette	36
Gegrilltes Rib-Eye vom Rind (für 2 Personen)	95
Rinderfilet mit Gemüse und Pfeffer Sauce	44

KÄSE

Auswahl an italienischen Käsen, Marmeladen und Senf	28
---	-----------

DESSERTS

Bananen-, Karamell- und Erdnussbarren	16
Cremige Haselnuss Creme, Schokolade und Kirsche	16
Pfirsich-Mango-Mandel-Törtchen	16
Auswahl an Eis und Sorbet	14
Auswahl an frischem Obst	16

LEFAY SPA

Gebratene Spargel, mariniertes Eigelb	24
Weißer Mais-Fusilloni Nudeln Bontasana, grüne Bohnen, Pesto und Kartoffeln	26
Gefülltes Gemüse mit Piperade-Sauce	32
Vanilleeis, Erdbeer-Minz-Salat	16

Das Lefay SPA Menü wurde in Zusammenarbeit mit dem Wissenschaftlichen Komitee des Lefay SPA entwickelt und verbindet die Ernährungsprinzipien der klassischen Chinesischen Medizin mit denen der westlichen Wissenschaft. Die Gerichte entsprechen dem Yin/Yang-Gleichgewicht der Jahreszeiten und beachten das optimale Verhältnis von Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißen, ohne dabei auf Ballaststoffe und präbiotische Zutaten zu verzichten, die das natürliche Wohlbefinden der Darmflora fördern. Die gewählten Süßungsmittel sind kalorienarm und verändern den Blutzuckerspiegel nicht.