

## Aperitifs der Saison

### Unser Herbst Aperitif!

Lillet - Orange 7,90 €

Aperol Spritz 6,50 €

HUGO 7,50 €

Lillet mit Waldbeeren 7,50 €

HUGO alkoholfrei 5,50 €

## **Silvester 2019/2020**

Feiern Sie mit uns

Hausgemachter Aperitif

6 Gang Menü

Euro 89,-/Person bei Kartenkauf

bis 01.Dezember

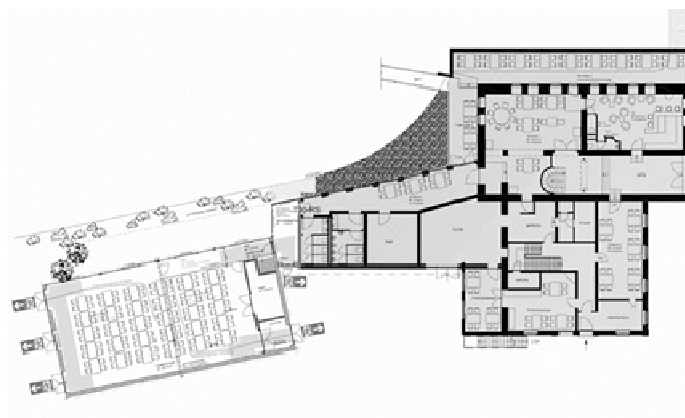
danach 99,-

## **PROJEKT 2019 Bankett- & Seminarraum**

Von April bis Oktober errichtet

Gesellschaften bis zu 140 Personen

Fertigstellung JETZT!





HOTEL AM SCHLOß BEDBURG

## Wochenmenü zur Herbstzeit

Herbstliche Bruschetta  
mit Kürbis

7,90 €

\*\*\*

Zwiebelsuppe  
mit Parmesan Croutons

6,50 €

\*\*\*

Schweinefilet aus Bedburger Zucht  
mit Schalotten

Ofengemüse & Würfelkartoffeln

17,50 €

\*\*\*

Hausgemachtes Nougat Parfait  
mit Vanillebirnen

6,50 €

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| <b>Menüpreis: <del>38,40 €</del></b> | <b>34,34 €</b> |
| <b>als 3 Gang ohne Bruschetta</b>    | <b>28,28 €</b> |

### Weinempfehlung

2016er Brogitters Riesling QbA

Private Selection halbtrocken, lebendiger und frischer Wein  
sein Bukett hat den Duft weißer Pfirsiche

€ 7,50/Glas 0,2l

2017er Brogitter Spätburgunder, halbtrocken

feine Raffinesse des Burgunders, mild und  
elegant, leichter Tabak im Ausklang

€ 8,50/Glas

## Zuppe - Suppen

### Minestrone "Bella Vista"

Hausgekochte Zwiebelsuppe  
mit Ciabatta – Parmesan Crôutons 6,50 €

### Vellutata di Zucca

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Reis-Pops 6,90 €

## Antipasti – Vorspeisen

### Formaggio di capra

Ziegenkäse mit Rosmarin, Feige, Portwein  
Walnüssen und Feldsalat 11,50 €

### Panzerotti coda di bue

Panzerotti mit Ochsenchwanz gefüllt  
an Wildkräutersalat und Madeiraglace 9,90 €

### Vitello Tonnato

Hauchfein geschnittenes Kalbfleisch  
in Thunfischcreme und Kapernäpfeln 9,90 €

### Carpaccio alla parmigiano

Carpaccio vom „Black Angus“ Rinderfilet  
erntefrischem Rucola und Parmesanspalten in Limonenvinaigrette 11,50 €

### Gamberoni all'erbe

Drei gebratene Riesengarnelen an  
Gurkensalat mit Erdnuss–Crunchy –Dressing 13,90 €

### Antipasto „Bella Vista“

Gemischter mediterraner Vorspeisenteller für 2 Personen  
Eine Auswahl an Spezialitäten unserer Saisonkarte 9,90 €/Person

## Insalate - Salate

### Insalata Mista con Tacchino

Auswahl bunter Salate vom Markt mit  
Streifen von der Hähnchenbrust in Honig - Sesammarinade 13,90 €

### Insalata con semi di Zucca

Herbstliche Blattsalate  
mit Kürbis und gerösteten Walnüssen 13,90 €

### Insalata „Mediterraneo“

Bunter Salatteller mit  
gebratenen Riesengarnelen und Avocado 15,90 €

### Insalata „con funghi“

Blattsalate des Herbstes mit  
gebackenen Champignons und Aioli 13,40 €

Wahlweise mit French-Dressing  
oder italienischer Balsamico-Vinaigrette -

## Pasta / Nudeln

### Penne „funghi porcini“

Penne in Steinpilz–Thymianrahm 15,50 €

### Pappardelle „di Conchiglie“

Breite Bandnudeln mit Miesmuscheln in  
Kirschtomatensauce und frischen Kräutern 14,90 €

### Spaghetti al „Gamberetto“

Knoblauch-Spaghetti mit pikant gebratenen Garnelen  
und frischen Kräutern aus eigenem Anbau 14,90 €

### Ravioli „di Zucca“

Hausgemachte Kürbisravioli  
in feiner Salbeibutter 15,90 €

## Pesce - Fisch

### Lucioperca de „Armino“\*

Gebratenes Zanderfilet an leichter Soße  
mit Knoblauch und Chili  
glasierte Kirschtomaten und Zucchini-  
risotto

22,90 €

### Salmone da „Chef“\*

Gebratenes Lachsfilet auf Senf-  
gurken  
mit Kartoffel-Kräuterrösti

23,00 €

## Carne - Fleisch

### „Petto di anatra“\*

Kross gebratene Entenbrust  
mit Kaiserschoten, Süßkartoffeln und roter Curryjus

22,50 €

### Bistecca di Maiale iberico\*

Steak vom Iberico Schwein mit Schalotten  
Serranoschinken, Ofengemüse & Würfelkartoffeln

26,50 €

### Unser Klassiker seit 31 Jahren\*

Zartes Hüftsteak 200 g 18,50 €

Zartes Hüftsteak 300 g 21,50 €

dazu servieren wir frisches Brot, Kräuterbutter, Grillsoßen  
und knackigen Salat

Steakhouse Pommes 2,90 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 3,20 €

Frische Bratkartoffeln 3,80 €

Röstzwiebeln 2,70 €

Krosse Speckscheibe 2,90 €

Gebr. Champignons 3,50 €

\*Max. Rabatt für GB Euro 20,00

## Vegetario – Vegetarisch

### Risotto alla Zucca

Cremiges Risotto mit Kürbis  
Zucchini und Salbei

15,50 €

### Patata del „Felicita“

Heiße Ofenkartoffel mit Ratatouille  
und Fetakäse gratiniert, dazu marinierte Blattsalate

14,50 €

## Vegan

### I frutti dell' autunno

Pikantes Gulasch von Herbstgemüse an  
Kartoffel - Röstzwiebelstampf

14,90 €

## Dolci - Desserts

### Torta al Cioccolata

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis im Krokantmantel

6,90 €

### Parfait alla chef

Hausgemachtes Nougat Parfait  
mit Vanillebirnen

6,90 €

### Torta di lime

Apfel-Amaretto-Cremetorte  
mit Zimtparfait

6,90 €

\*Max. Rabatt für GB Euro 20,00