

unser menü

RESTAURANT







Green Hotel
Genzianella











Winter Speisekarte




STARTERS

- Auswahl an lokalen Käsesorten mit lokalem Honig und Wurstwaren**   € 20,00
Eine Reise durch die Aromen der Region mit Ziegenkäse mit Heu, gereiftem Malga Cioncada und aromatischem halbgereiftem Käse, begleitet von süßem lokalem Honig und handwerklich hergestelltem Wurstwaren, serviert mit knusprigem Rösti und Gemüse-Mix eingelegt für einen geschmacklichen Kontrast.
- Flussauswahl mit geräuchertem und mariniertem Saibling und Forelle km0**   € 20,00
Zarte Auswahl von Saibling und Forelle, geräuchert und mariniert, um ihren frischen und unverfälschten Geschmack hervorzuheben. Serviert mit einem rustikalen Brotkrokant, einem Stückchen Malga-Butter für zusätzliche Cremigkeit und einem frischen Fenchelsalat mit knackigem Apfel und Granatapfel.

ERSTE GERICHTE

- Hausgemachte Knödel mit geschmolzener Alpenbutter, Salbei und Thymian**   € 15,00
Weiche Knödel aus altbackenem Brot, Speck und Käse, überzogen mit geschmolzener Alpenbutter, frischem Salbei und aromatischem Thymian.
- Kürbisrisotto mit Gorgonzola, Birne und Walnussfondue**   € 15,00
- Tagliatelle in Rotwein mit Hasenragout, getrüffelten Pfifferlingen und Spressa-Käse**   € 15,00
- Kabeljau und Kartoffelravioli mit Safran-Trentingrana-Creme und knusprigem Lauch**   € 15,00

HAUPTGERICHTE

- Polenta concia aus Storo-Gelbmehl mit gebratenem Wildbret und Steinpilzen** € 22,00
Ein traditionelles Gericht mit Polenta concia, zubereitet mit Storo-Mehl, einer Art feinem Maismehl, begleitet von zartem Wildfleisch aus Salmi und einem schmackhaften Steinpilzgericht.
- Gegrillte Filets vom Seesaibling, mariniert mit Zitruskräutern und Nosiola DOC**  € 20,00
Serviert mit Gemüse der Saison und Kartoffeln.
- Entrecote vom Trentiner Black Angus mit Rosmarin und Maldon-Salz**  € 25,00
Serviert mit Gemüse der Saison und Kartoffeln.
- Kartoffeltortel mit gebratenem Carne Salada, Bohnen und Kraut**  € 15,00

KINDERMENÜ

- Kindgerechte Gerichte mit einfachen, gesunden Zutaten**   € 12,00
Eine kindgerechte Geschmacksreise mit einfachen, gesunden Gerichten zubereitet mit hochwertigen Zutaten.

DESSERT

- Eine Auswahl an köstlichen Desserts der Saison meisterhaft zubereitet von unserem Chefkoch Filippo**   

ALLERGENEN



GLUTENHALTIGES GETREIDE

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre Hybridsorten) und deren Erzeugnisse



CRUSTACEANS und daraus hergestellte Produkte



EIER und daraus hergestellte Erzeugnisse



FISCHE und daraus hergestellte Erzeugnisse



KARNÜSSE und daraus hergestellte Erzeugnisse



SOJA und daraus hergestellte Erzeugnisse



MILCH und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose



NÜSSE (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland-Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse



SELLERIE und daraus hergestellte Erzeugnisse



SENAPE und daraus hergestellte Erzeugnisse



SESAMSAMEN und daraus hergestellte Erzeugnisse



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE



LUPIN und daraus hergestellte Erzeugnisse



SPRUCE und daraus hergestellte Produkte