



Enoteca . Bar . Ristorante
IL CAVALLUCCIO

WEIHNACHTSMENU

24. DEZEMBER 2025



12 – 16 H



V O R S P E I S E

BÜFFELMOZZARELLA RUCOLA | FEIGEN | WALNÜSSE

BUFFALO MOZZARELLA | ARUGULA | FIGS | WALNUTS

GHO

19

GÄNSELEBERTERRINE LEBKUCHEN | FEIGENSAUCE | BRIOCHE

GOOSE LIVER TERRINE | GINGERBREAD | FIG SAUCE | BRIOCHE

ACGHO

36

TATAR VOM CHIANINA-RIND TRÜFFEL-CRÈME

CHIANINA BEEF TARTARE | TRUFFLE CREAM

AGH

28

IMPERIAL KAVIAR 50 G BLINIS | SAUERRAHM

IMPERIAL CAVIAR | BLINI | SOUR CREAM

CG

160

KUVERT 4



ZWISCHENGERICHT

PAPRIZIERTE FISCHSUPPE GEMÜSE

PEPPERED FISH SOUP | VEGETABLES
DLMO

14

GESCHMORTE MOSCARDINI BASILIKUM | KNOBLAUCHBROT

BRAISED BABY OCTOPUS (MOSCARDINI) | BASIL | GARLICBREAD
AMR

19

PASTA

KARTOFFELGNOCCHI

1 G | 3 G WEIßER TRÜFFEL

POTATO GNOCCHI | 1 G | 3 G WHITE TRUFFLE
ACGHLMO

31 | 49

SCIALATIELLI MIT HIRSCHRAGOUT ROSMARIN | PREISELBEEREN

SCIALATIELLI WITH VENISON RAGOUT | ROSEMARY | LINGONBERRIES
ACGLMO

19 | 23

TAGLIATELLE MIT GARNELEN HUMMERFOND | KERBEL

TAGLIATELLE WITH PRAWNS | LOBSTER STOCK | CHERVIL
ABCGLM

22 | 27

F I S C H



OKTOPUS GEGRILLT

PÜREE | CHORIZO

GRILLED OCTOPUS | MASHED POTATOES | CHORIZO
GLMOR

29

WOLFSBARSCHFILET GEBRATEN RATATOUILLE | KARTOFFELWÜRFEL

PAN-FRIED SEA BASS FILLET | RATATOUILLE | POTATO CUBES
DGLMO

34

GEBRATENES BIO-SABLINGS-FILET GETRÜFFELTES ERDÄPFELPÜREE | SPINAT

PAN-FRIED CHAR FILLET | TRUFFLED POTATO MASH | SPINACH
GLMO

55

F L E I S C H

VENEZIANISCHE KALBSLEBER

ZWIEBEL | PÜREE

VENETIAN STYLE VEAL LIVER | ONION | MASHED POTATOES
GLMO

29

TOURNEDOS VOM RINDERFILET

TRÜFFEL-RISOTTO | BROKKOLI

BEEF FILLET TOURNEDOS | TRUFFLED RISOTTO | BROKKOLI
GHLMO

69

BISTECCA FIORENTINA (CA. 1 KG) ROSMARINKARTOFFEL | GRILLGEMÜSE

BEEF "BISTECCA FIORENTINA", APPROX. 1 KG | ROSEMARY POTATOES | GRILLED VEGETABLE
ACGLMO

140

... gerne zum gemeinsamen
Genießen für 2 oder mehr Gäste!

40 Minuten Vorfreude!



DESSERT

SCHOKOLADENTARTE MANDARINEN-RAGOUT

TART AU CHOCOLAT | TANGERINE RAGOUT

ACGHO

10

VANILLEKIPFERL-BRATAPFEL-TIRAMISU ZIMT | MASCARPONE

TIRAMISU OF VANILLA CRESCENT COOKIES AND ROAST APPLE | CINNAMON | MASCARPONE

ACGHO

10

MILLEFEUILLE MIT GEBRANNTEN MANDELN WEIßES SCHOKOLADEN-MOUSSE

MILLEFEUILLE WITH CARAMELIZED ALMONDS | WHITE CHOCOLATE MOUSSE

ACFGHO

10



ALLERGEN INFORMATION

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften der EU-Lebensmittelverordnung (1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT ALLERGENS

The labeling of the 14 main allergens is carried out according to the legal regulations for food in the EU (1169/2011). In addition, there are other substances that can trigger food allergies or intolerances. Despite of the careful production of all our dishes and drinks, they may also include traces of other substances used in the production process of the kitchen and the bar.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Information on allergens in accordance with the code recommendation

KURZBEZEICHNUNG	SHORT NAME	CODE
Glutenhaltiges Getreide	gluten-containing cereal	A
Krebstiere	crustaceans	B
Ei	egg	C
Fisch	fish	D
Erdnuss	peanut	E
Soja	soy	F
Milch oder Laktose	milk or lactose	G
Schalenfrüchte	nuts	H
Sellerie	celery	L
Senf	mustard	M
Sesam	sesame	N
Sulfite	sulfites	O
Lupinen	lupine	P
Weichtiere	molluscs	R