

# *La buona Cucina*

specialità · italiane moderne

---

QuattroPassi

Ristorante · Località · Eventi



Zur Burg Wissem

# Antipasti

* Duetto di Jakobsmuscheln & argent. Wildgarnele in Thymian-Honig-Butter an Feldsalat-Nest	11,90 €
* Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesan & Wildkräutersalat	10,80 €
* Fischsuppe „QuattroPassi“	8,90 €
* Bärlauchsuppe   Lachssaté   Wildkräuter	7,90 €
* Datteln in Speckmantel an Rucola-Nest	6,90 €
* 3 Crostini Rusticale mit marinierte Tomatenwürfeln	4,30 €
* Assaggi, warmer & kalter mediterraner Vorspeisenteller, ab 2 Pers.	p.P. 9,90 €

# Pasta & Co.

* Entenbrusttranchen (ca. 200g) an Jumbo-Gnocchi	17,80 €
* Schwarze Tagliolini   Seeteufelfiletstreifen   Krabben   Hummersauce	14,80 €
* Spaghetti „Montanara“   Rinderfiletstreifen   Pilze   Cherrytomaten	13,90 €
* Fettucini   Kalbsfiletspitzen   Spargel   Bärlauchpesto	14,80 €
* Schwarzer Vollkornrisotto   Spargel   Zuckerschoten   buntes Gemüse	13,50 €
* Tagliolini-Türmchen Fantasia an Kalbsleber   Apfel   Zwiebelmix	12,90 €
* Spargelsalat   Avocado   Mango   Riesengarnele	15,90 €

## Pesce

- |   |         |
|---|---------|
| * Edelfisch-Variatione „de Luxe“<br>schwarzer Vollkornrisotto & Gemüse      | 25,90 € |
| * Seeteufelfilet   Safranjus   Süßkartoffeln  <br>Tomaten   Frühlingsgemüse | 24,80 € |

## Carne

- |   |         |
|---|---------|
| * Flanksteak vom Getreide gefüttertes Rind, 2 Beilagen      | 22,90 € |
| * Kalbsfilet   Bärlauch   Spargel   Ofenkartoffeln          | 23,80 € |
| * Rinderfilet   Pfeffer   Süßkartoffelpüree   buntes Gemüse | 25,80 € |

## Insalate

- |   |         |
|---|---------|
| * Insalata Variazione                               | 8,90 €  |
| _ mit gegrillten Garnelen                           | 15,90 € |
| _ mit gebratenen Rinderfiletstreifen                | 15,90 € |
| _ mit gebratenen Lachsstreifen                      | 12,90 € |
| _ mit gebackenem Ziegenkäse, Honig & Karamellnüssen | 11,90 € |

## Dessert

- |   |        |                      |        |
|---|--------|----------------------|--------|
| * Hausgemachtes Schoko-<br>küchlein mit flüssigem<br>weißen Kern an Fruchteis | 9,80 € | * Tiramisu           | 5,90 € |
| * Variazione Misto  | 8,90 € | * Panna-Cotta        | 4,80 € |
|   |        | * Creme-Brulée       | 5,60 € |
|   |        | * Sizil. Cassata-Eis | 5,90 € |

# *Team*

Unsere Köche: Sascha Heinz  
Nunzio Orefice  
Giuseppe Saracino

Service-Team: David Ramirez  
Haykel Ezzeddini  
Fitim Kastrati  
Shirin Tank  
Divan Cihangir  
Valerie Buckbesch  
Verena Erler

# *Filosofia*

„Italienische Küche heißt gesunde Küche, wenn marktfrische, saisonale Zutaten am gleichen Tag frisch verarbeitet werden. In unserer Küche werden nicht nur Frischgemüse, frische Salate, frische Früchte & Pilze, sondern auch frische Kräuter wie Basilikum, Salbei, Rosmarin, Lemongras, Ingwer, Koriander, Estragon, Oregano, Minze, Thymian, Majoran, Knoblauch und Peperoni verarbeitet. Diese Kombination frischer Kräuter und Zutaten prägt nicht nur die Raffinesse der Küche des QuattroPassi, sondern leistet mit allen ihren gesunden und natürlichen Inhaltsstoffen einen gesunden Beitrag für Ihren Körper und Geist.“ Gastronom und Inhaber Nunzio Orefice