

Mamma-Küche 2026

-04.-08. Februar 2026-

Liebe Gäste,

das Prinzip und die Qualität der italienischen Gasthausküche, bei der oft eine Mama hinter dem Herd steht, gründen sich auf der Tatsache, dass keine Riesenspeisekarte gereicht sondern den Gästen angeboten wird, was die Mamma frisch für den Tag zubereitet hat, weil es der Markt gerade hergegeben hat, statt Riesenauswahl also ein charmant-diktatorisches „Oggi abbiamo...“ – „heute haben wir...“ und das dann aber richtig: mit Konzentration und Muße und Liebe auf den Punkt gekocht. In unserer Mama-Küchen-Woche laden wir Sie ein, bei uns in der Küche Ihren Aperitif zu trinken und sich Ihr Essen bei uns Köchen auszusuchen, aus den Töpfen quasi. Und, wenn Sie Lust dazu haben, später wieder in die Küche zu kommen und zu sehen, wie Ihre Teller angerichtet werden.

Guten Appetit

wünschen

Ihr Wolfgang Pade

und die anderen Mammas in der Küche

Menù a sorpresa –

Überraschungsmenü

-lassen Sie sich überraschen in der klassischen italienischen Menüfolge mit
Antipasti-Primo Piatto-Secondo Piatto-Dolce oder Formaggio
4 Gänge zu 74.-

Menù vegetariano a sorpresa –

vegetarisches Überraschungsmenü

4 Gänge zu 66.-

-Alle Preise in EURO inkl. Brot, Olivenöl, Gewürz, Gebäck zum Kaffee und Mwst.-

Antipasti – Vorspeisen

(kleine Portion/ganze Portion)

Rucolasalat mit geräuchertem Scarmorza, Oliven, Parmesanchips,
Guanciale, Rosa Zwiebelgel, Petersilien-Mayo und eingesalzener Entenbrust
(vegetarisch möglich) 22,00

Fisch-Antipasti aus edlen Dosen:
Sardelle auf Crostino/Gelbschwanzmakrele auf Thunfischbauch mit Roscoff-Zwiebel
(Italien Sushi)/Kleiner Salat von Jahrgangssardinen mit Tomate;
dazu Burrata mit unserem Salz „mediterran“ 22,00

Vitello Tonnato mit Thunfischtatar, Borretane-Zwiebeln, Kapernäpfeln, Kapernblättern,
frittierten Kapern und Kartoffel-Knusper 24,00

Zuppa

„Jota“ – friulanischer Eintopf mit Borlotti, Kartoffeln, Sauerkraut und Pancetta 8,00/13,00

Primi Piatti

Fussili in milder Gorgonzolacreme mit Radicchio Tardivo,
Guanciale und Birne 20,00

Breite Bandnuedeln mit gebraten Kräuterseitlingen, Petersiliencreme,
Borettane-Zwiebeln, kleinem Rehragout und Pecorrino 20,00

Calamarata mit roh marinierter Thunfisch, Venusmuscheln,
Colatura-Butter, Kräutercreme, Broccoli und kandierten Oliven 24,00

Secondi Piatti

In aromatisiertem Olivenöl konfiertes Skreifilet in Safrancreme auf Blattspinat
mit karamellisierten Pistazien, frittierten Kapern und Kartoffelblättern 27,00/39,00

Norddeutsches Färsen-Entrecôte à la “Bistecca Fiorentina” –
mit Knoblauch und Rosmarin gebraten; dazu dicke toscanische Pommes,
Aioli und Grüne Bohnen „sizilianisch“ 43,00

Osso Buco Milanese geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Safran-Risotto;
dazu Gremolata, Parmesanchips und Radicchio Tardivo 25,00/36,00

Aubergine in Grissini gebacken mit eingelegten Gemüsen, Rosinen,
Pinenkernen, Kapern und Orange – serviert mit Burrata 22,00/29,00

Dolce -Dessert

Kokos-Stracciatella-Eiscreme mit Nougat-Espresso-Parfait, Espresso-Gelee
und Sauce von Karamel-Couverture mit Passionsfrucht 15,00

„Bignè alla crema“ – Schoko- und Vanille-Windbeutel mit Himbeer-Olivenöl-Sorbet
und Weißer Schokoladenssauce 14,00

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank.