



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Menü 1

Zucchini-creme mit Tomaten-Bruschetta

~~~~~

Maispouardenbrust pizzaiola mit Tomaten-Kapernsauce  
glacierten Kaiserschoten Rosmarinkartoffeln

~~~~~

Salat von frischen Früchten mit Stracciatellaeis

26,00 €

Menü 2

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöl-Marinade
gerösteten Pinienkernen Parmesan Reggiano
Bresaola Schinken

~~~~~

Gegrillte Schweinelende mit Balsamico-Sauce  
auf Peperonatagemüse und gebratenen Polentaplätzchen

~~~~~

Cassata Siciliana mit Aprikosensauce

29,50 €

Menü 3

Acquacotta

Toskanische Tomaten-Pilzsuppe mit Parmesan-Crostini

~~~~~

Brasato al Barolo Rinderschmorbraten  
mit Barolosauce Gemüse des Marktes und gebackene Polenta

~~~~~

Espresso-Zabaione mit Vanilleeis und Cantucci

34,50 €

Menü 4

Rindercarpaccio 'Pensato'

Olivencreme, geröstete Pinienkerne Parmesan Reggiano

~~~~~

Perlhuhnbrust ,arrostò'  
mit Salbei gebraten Pilzen 'trifulati' und hausgemachte Fettucine

~~~~~

Hausgemachtes Tiramisu

36,50 €

Menü 5

Creme „Dubarry“

Blumenkohlsuppe mit Eismeergarnelen

~~~~~

„Coq au Vin“ von der Maispouarde, Perlzwiebeln, Bohnenragout, Oliven-Galette

~~~~~

Geeiste dunkle Schokolade, mit marinierter Ananas, Rum-Korinthensauce

36,50 €



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Menü 6

Fischsuppe mit Wurzelgemüse,
Röstbrot und Safranmayonaise

~~~~~

Mild geräucherter weißer Heilbutt mit, Meerrettichsauce, Blattspinat und Bouillonkartoffeln

~~~~~

Buttermilchmousse mit Granatapfel-Vinaigrette und Baumkucheneis

39,00 €

Menü 7

Ravioli ‚Palio‘ mit Kalbfleisch und Spinat gefüllt
Parmesan Reggiano und Salbeibutter

~~~~~

**Minestrone col Pesto**

Ligurische Gemüsesuppe mit Pesto

~~~~~

Gebratene Wachtel

mit Austernpilzen ‚trifulati‘ und hausgemachte Pappardelle

~~~~~

Zabaione vom weißen Pfirsich mit Zitroneneis

**42,00 €**

(ohne Minestrone: 36,50 €)

**Menü 8**

Antipasti ‚Palio‘

Peperonata Auberginenröllchen marinierte Champignons

~~~~~

Tomate mit Mozzarella

Venezianische Salami auf Balsamico-Linsen, San Daniele Schinken mit Melone

~~~~~

**Ligurische Lasagne**

mit Pesto und Bechamelsauce

~~~~~

Rosa gebratenes Kalbsfilet

unter der Olivenkruste Salbeisauce, Marsala Möhrengemüse, Patate al forno

~~~~~

Panna Cotta

mit Heidelbeersauce

**44,50 €**

(ohne Lasagne: 38,00 €)

**Menü 9**

Vitello tonnato

Rosa gebratene Kalbshüfte mit Thunfischsauce

Kapern und Zitronenfilets

~~~~~

Cremesüppchen

von Steinpilzen mit Crostini

~~~~~

Rosa Lammcarée

unter der Kräuterkruste, Olivenjus

toskanisches Bohnenragout, Kartoffelgnocchi

~~~~~

Geschmorte Apfelspalten

im eigenen Süppchen Amaretto und Haselnußeis

47,00 €

(ohne Suppe: 41,50)



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Menü 10

Ravioli plin

mit herzhafter Fleischfüllung, Cherry Tomaten und Frühlingslauch

~~~~~

Risotto bianco con Scampi

Weisswein-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen

~~~~~

Filetto 'Siracusa'

Scheiben vom Rinderfilet mit einer Sauce

aus Safran und Mandeln, grüne Bohnenkerne in Olivenöl und Oreganokartoffeln

~~~~~

Semifreddo 'torrone'

Haselnuss-Krokantparfait mit Karamelsauce

**49,00 €**

(ohne Risotto: 39,50 €)

**Menü 11**

Bio Kaninchenfilet

mit geräuchertem Tomatenmousse, Artischockensalat und Basilikumöl

~~~~~

Steinhuder Rauchaalsüppchen mit Zanderklößchen

~~~~~

Husumer Roastbeef mit Sauce Bearnaise, geschmortem Fenchel, Bohnenkerne und Lorbeerkartoffeln

~~~~~

Komposition von Manjari Schokolade, Brombeersorbet mit Geist und Piemonteser Haselnüssen

54,00 €

Menü 12

Geräucherte Entenbrust und Praline mit grünem Apfelsalat

~~~~~

Creme von Gartenerbsen mit Büsumer Krabben und Zitronenmelisse

~~~~~

Niedertemperatur gegarter Milchkalbsrücken,

mit Soubise gratiniert, Petersilienjus,

grüner Spargel, Kräutersaitlinge, Bergkäse-Kartoffelgratin

~~~~~

Gebrannte Kaffeecreme, eingelegter weißer Pfirsich, Johannisbeereis

**58,00 €**

**Menü 13**

Gebeitzter Thunfisch mit Avocado und Mango, rosa Ingwergelee

~~~~~

Creme von Lauchzwiebeln mit Langostinotatar und Ajvar

~~~~~

Seeteufel mit Fleur de Olive, Bouillabaisse, Sud,

Polenta mit Fenchelsalami, grüner Spargel

~~~~~

Gâteau von Almeida Schokolade, Nashi-Birne und rotem Portweineis

69,00 Euro



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Menü 14

Adlerfisch auf Safran-Blumenkohlcouscous mit
gelierter Tomaten-Estragonvinaigrette

~~~~~

Taschenkrebssvelouté mit Sot l'y-laisse und Ducca lumpia

~~~~~

Simmentaler Kalbsfilet mit Morcheljus, Erbsenpüree, Vanillekarotten und Parmesantörtchen

~~~~~

Dôme von Tonkabohnen mit Gartenbeeren und  
Nougat de Montelimar

**72,00 €**

**Menü 15**

Gänseleberschnitte mit Physalis, Schokoladenkrokant  
und Aiguillettes von Kaiserschoten

~~~~~

Brunnenkresseveloute
mit Sashimi von der Lachsforelle

~~~~~

Saint Pierre mit Relish von Wassermelone und  
Chipolle, Gazpachoschaum

~~~~~

Hereford Rind mit Trüffeljus,
Sauté von Erdgemüse und Kartoffelbaumkuchen

~~~~~

Guanaja Kuvertüre mit Alziari Olivenöl, Hibiskusblüte und Dickmilcheis

**84,00 €**

**Menü 16**

Hummer mit Pastrami  
mit Aprikosenconfit, Wildkräutersalat  
grüner Sauce

~~~~~

Creme von Artischocken mit Trüffelaroma und
gebratener Jakobsmuschel

~~~~~

Souffliertes Steinbuttfilet mit  
Kokos-Chillisaucen und Pak-Choi

~~~~~

Rehrücken mit Malabar-Pfefferjus
Selleriepüree, Cassis-Feige, Waldpilzen
und Wacholder-Pirogge

~~~~~

Cremitiges Champagnersorbet „Bruno Paillard“

~~~~~

Domino von Mango und Giandujaschokoladen mit
Guavengelée und Montelimar Nougateis

98,00 €



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Vegetarische Menus

Menü 1

Antipasti mit eingelegten Zucchini
Champignons, Auberginenröllchen, Peperonata
Balsamico Linsen, Tomate Mozzarella mit Basilikum

~~~~~

Cremesuppe von Steinpilzen  
mit Tomatenbruschetta

~~~~~

Ligurische Lasagne auf einem Beet von glaciertem Gemüse
Sugo von Cherrytomaten und Crema di Balsamico

~~~~~

Bonnet alla langhe-  
Creme von Kakao, Zitrone, Orange und Amarettini

**38,50 €**

### Menü 2

Rote Beetecarpaccio mit Meerrettichmousse  
Walnußöl und Wildkräutern

~~~~~

Kürbisschaumsuppe mit Madrascurry
und gebackenem Fetakäse

~~~~~

Ricottaravioli mit Radiccio  
grünem Spargel und Trüffel

~~~~~

Mediterrane Lasagne mit Fenchelgnocchi
provenzalischem Gemüse und weißem Tomatenschaum

~~~~~

Gebrannte Creme von der Tonkabohne  
mit eingelegten Pfirsichen und Dickmilcheis

**78,00 Euro pro Person**