



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Menü 1

Zucchini-*crème* mit Tomaten-Bruschetta

~~~~~

Maispouardenbrust pizzaiola mit Tomaten-Kapernsauce  
glacierten Kaiserschoten Rosmarinkartoffeln

~~~~~

Salat von frischen Früchten mit Stracciatella Eis

26,00 €

Menü 2

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöl-Marinade
gerösteten Pinienkernen, Parmesan Reggiano und 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

Crème „Dubarry“

Blumenkohlsuppe mit Eismeergarnelen

~~~~~

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

~~~~~

Geeiste dunkle Schokolade mit marinierter Ananas und Rum-Korinthensauce

36,50 €



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Menü 6

Fischsuppe mit Wurzelgemüse
Röstbrot und Safranmayonnaise

~~~~~

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 Danielle 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 Kalbshälfte 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 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 und Bergkäse-Kartoffelgratin

~~~~~

Gebrannte Kaffeecreme, eingelegter weißer Pfirsich, Johannisbeer Eis

**58,00 €**

**Menü 13**

Gebeizter 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 Almeidaschokolade, Nashi-Birne und rotem Portweineis

69,00 €



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  
Aprikosenconfit, Wildkräutersalat und grüner Sauce

~~~~~

Creme von Artischocken mit Trüffelaroma
und gebratener Jakobsmuschel

~~~~~

Souffliertes Steinbuttfilet  
mit Kokos-Chillisaucce und Pak-Choi

~~~~~

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

~~~~~

Cremiges Champagnersorbet „Bruno Paillard“

~~~~~

Domino von Mango und Giandujaschokoladen
mit Guavengelée und Montelimar Nougateis

98,00 €