

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

☆ WEIHNACHTLICHER **A**DVENTSBRUNCH ☆ MIT MEERBLICK

Versammeln Sie sich mit Ihren Lieben
zum gemütlichen Brunch in der Adventszeit
& genießen Sie unseren schönen Ostseeblick in
weihnachtlicher Atmosphäre

Frühstücksauswahl mit Rührei
verschiedene Vorspeisen, Fisch & Pasta
Knusprige Teile von der Landente mit Rotkohl,
Nuss-Rosenkohl, Kartoffelklößen & Kartoffeln
Hausgemachte Desserts
& frisch gebackene Waffeln

Am Sonntag

8. Dezember & 15. Dezember 2024

von 11:00 – 15:00 Uhr

inklusive: Filterkaffee, Cappuccino, Café Latte
Espresso, Tee, Säfte & Wasser
1 Gl. Prosecco oder Secco alkoholfrei

Erwachsene: 49 €

Kinder 7-12 Jahre: 19,50 €

Kinder 0-6 Jahre: kostenfrei

Reservierungen unter: Tel: 0381 – 666 41626

Online: www.kurhaus-warnemuende.de

Mail: post@kurhaus-warnemuende.de

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Dolce far Niente – Das süße Nichtstun

Sehr verehrte Gäste, schön, dass Sie da sind!

Unser Küchenteam kocht für Sie alles aus frischen Zutaten, mit Liebe & ohne Fertigprodukte. Da dies einige Augenblicke in Anspruch nimmt, freuen wir uns, wenn Sie Zeit & Gemütlichkeit mitbringen. Genießen Sie die wundervolle Aussicht & erfreuen sich an Momenten ohne Eile & Hektik.

Ein schönes Essen beginnt mit einem **A**peritif

Paulo Sprizz

Ode Ruby. Amaretto. Cointreau. Cranberry Nektar
Apfelsaft. Dry Tonic. Rosmarin. Orange
Glas 11.90 €

Chip Dry Tonic

Erfrischend & belebend:
Weißer Portwein der mit Tonic. Eis. Zitrone & frischer Minze serviert wird
Glas 11.90 €

Limoncello Sprizz

Hausgekochter Limoncello. verfeinert mit Orangenlimonade. serviert mit Eis
Zitrone. frischer Minze & Prosecco Spumante
Glas 11,90 €

Crodino Sprizz

Alkoholfreies Vergnügen:
Italienischer alkoholfreier Bitter mit Maracujanektar
Eis. Orange. Tonic & Minze
Glas 9,90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Antipasti

Carpaccio di Barbabietola

Rote-Bete Carpaccio mit Ziegenkäse, Rucola, Pinienkernen
Trüffelcreme & Balsamico-Vinaigrette

18.90 €

Pane, Capra, Miele, Avocado, Uovo,

Geröstete Apulien Brotscheiben mit Ziegenkäse, Honig, Rucola,
Pinienkernen, Avocado & Ei

18.90 €

Bruschetta Pomodoro

Zwei Scheiben Bruschetta mit
Tomate & Granna Padano

8.90 €

Vitello Tonnato

Fein geschnittene rosa gegarte Kalbsfleischscheiben mit
Thunfischsauce & gebackenen Kapern

18.90 €

SELLA & MOSCA

Ein wunderschönes Weingut auf Sardinien

2023 CALA REALE

Vermentino. trocken

Pfirsich. Maracuja, buttrige Töne, etwas Kräuter und sehr geschmeidig

Glas 0.2l 10.50 € Flasche 39.50 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Zuppe

Brodo Frutti di Mare
Tomatisierte Meeresfrüchtesuppe
13.50 €

Zuppa Aglio e Funghi di Bosco con Salciccia
Cremige Waldpilzsuppe mit Knoblauch & gebratener Salciccia
13.50 €

Insalata

Insalata Frutti di Mare
Eingelegte Meeresfrüchte auf herbstlichem Baby-Blattsalat mit
Kräutern, kleinen Peperoncini & Oliven
20.90 €

RIESLING GEHT IMMER...

2023 BOCKSTEIN Riesling
Andreas Bender. Leiwen. Mosel. Deutschland

Ein wundervoller Kabinett im alten Stil:
zugänglich. ausgewogen. frisch. feinfruchtig & wenig Alkohol
Dieser Riesling macht zu jeder Tageszeit Spaß und passt auch zu pikantem Essen.

Glas 0.2l 9.90 € Flasche 37.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pasta

Piaceri di Zucca e Burro Salvia
Kürbis-Ravioli in Salbei-Butter mit Grana Padano
19.90 €

Orichette con Anatra e Mirtilli
Kleine Öhrchen Pasta mit Entenragout,
Blaubeeren & Broccoli
22.90 €

Maccheri al Manzo
Kurze Windrad Pasta in Rotweinsauce
mit Rinderfilet-Spitzen, getrockneten Tomaten & Parmesan
22.90 €

Pappardella all Ragu di Cinghiale
Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout
24.90 €

Spaghetti di Tartufo e Gambero
Spaghetti mit Felsengarnelen in Trüffelcreme
29.90 €

Spaghetti Frutti di Mare
Spaghetti mit gebratenen Meeresfrüchten in leicht
tomatisierter Aglio e Olio
27.90 €

Pappardelle con Pesto e Formaggio di Capra
Breite Bandnudeln in Basilikumpesto mit
Ziegenkäse & Knusperbröseln
20.90 €

Gern bereiten wir Ihnen Ihr Pastagericht sofern
möglich auch
vegan, gluten- & lactosefrei zu.
Bitte fragen Sie unser Service Team.

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Pesce

Filletto di Rombo e Scalogno
Steinbuttfilet mit eingelegten Schalotten & Kartoffelpüree
34.90 €

Variazione di Pesce
Drei verschiedene Fischfilets mit Spinat & Graupenrisotto
32.90 €

Filetto di Salmone e Cavolfiore al Limone
Lachsfilet mit Limonen-Blumenkohl &
gerösteten Kartoffeln
29.90 €

Frutti di Mare Fritti
Gebackene Meeresfrüchte mit
Aioli-Creme & Kartoffeln
29.90 €

Carne

Fegato di Vitello e Mela
Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel & Kartoffelpüree
29.90 €

Cotoletta di Vitello
Kalbsschnitzel mit gebratenen Waldpilzen &
gerösteten Kartoffeln
31.90 €

Ossobuco di Vitello
Fein geschmorte Beinscheibe vom Kalb mit
Graupen-Trauben-Risotto, Knusper & Portweinjus
29.90 €

Anatra alla Paulo Scutarro
Halbe Vierländer Bio-Landente mit kurz geschwenktem
Hobel-Rotkraut, Sauce & Gnocchi
35.90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

Dolci

New Tiramisu

Hausgebackener Biskuit mit
Mascarponecreme, Kakaostaub & beschwipster Pipette
serviert mit einem Espresso

9.90 €

Salami ai Cioccolato

Kalter Hund auf Italienisch.
Schokoladencanache mit Keksstücken & Haselnusseiscreme
*für Kinder ohne Alkohol

8.90 €

Budino Fritto alla Paulo e Mirtilli

Frittierter Vanillepudding mit
Vanilleeiscreme & Blaubeeren

9.90 €

Sfoglia Croccante e Mascarpone con Mirtilli
Im Ofen gebackener Blätterteig mit Butterstreuseln
dazu Mascarponecreme & Blaubeeren

10.90 €

Gelato

Coppa Mela, Calvados, Popcorn

Vanilleeis & Apfeleis mit Apfelmus, Karamellpopcorn,
Sahne & einem Schuss Calvados

11.50 €

Affogato

Eine Kugel cremiges Vanille- oder Schokoladeneis
serviert mit einem heißen Espresso & 2cl Legendario Elixir Rum

5.50 € ohne Rum 11.90 € mit Rum

Sollten Sie Fragen zu Unverträglichkeiten und ausweisungspflichtigen
Inhaltsstoffen haben so halten wir eine gesonderte Speisekarte mit allen
Auflistungen für Sie bereit.