

# HAMMERACK

RESTAURANT



**MENU**

## VORSPEISEN

Wildtatar, fermentierter roter Cappuccino mit Beeren, unsere Brioche-Brioche mit fermentiertem Gerstenmalz, Himbeeressig-Karamell und Liebstöckel-Mayonnaise



€20.00

Gegrillte Ikejime-Lachsforelle mit Eiern, Teriyaki und Fenchel-Sauerrahm



€20.00

Rote Rübe mit Meerrettich, dazu Chips mit geräuchertem „Joia“-Essig und Kreuzkümmelsauce



€18.00

Amberjack Tataki, grüner Apfel, Fenchelcreme und Passionsfrucht in Sauce



€22.00

## ERSTE GÄNGE

Spaghetti alla Chitarra „Mancini“, Pitina-Ragù und Schwarzkohl in Sahne



€22.00

Polentamehl-Tortello gefüllt mit Kürbis, Stravecchio-Schaum und gegrilltem Tintenfisch



€25.00

Risotto mit Rübengrün, kandierter Zitronenschale und frischer Ricottacreme Käserei Ugovizza



€18.00

Button mit Ricotta und Limette, Scampo und seiner Brühe



€22.00

## ZWEITE GÄNGE

Sellerie und seine Konsistenzen



€23.00

Alpenrose mit Kamado, Topinamburpüree und Chimichurri



€30.00

Steinbutt, Petersilienwurzelpüree, Estragonwaffel und grüne Soße



€27.00

Wolfsbarsch, gelbe Datterino-Sauce, Pecorino-Creme und knuspriges Taggiasche-Brot



€27.00

## SÜSSIGKEITEN

“A Ilija”: Himbeersauce, Kakaostreusel, cremiges AI Dunkle Vanilleschokolade und karamellisierte Schaum



€12.00

“Ricordo di una Bambina”: Vanille-Softcake, Klotzen-Birnen-Creme, Haselnuss-Streusel und 18-jähriger Midolini-Essig



€15.00

Sahneis, Kürbiskernpraline, Honigmüsli und Zitronengel



€15.00

“Verticale di Cioccolato”: Griechischer Joghurt, Schokoladen-Brownie, dunkle Sahnecreme, Passionsfruchtsorbet und Schokoladen-Baiser



€12.00

# HAMMERACK

## RESTAURANT

### ALLERGENE

Liste der in dieser Übung verwendeten allergenen Inhaltsstoffe, die in Anhang 2 der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 – „Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“.

-  Glutenhaltiges Getreide und Folgeprodukte (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
-  Schalentiere und Schalentierprodukte
-  Eier und Eiprodukte
-  Fisch und Fischprodukte
-  Erdnüsse und Erdnussprodukte
-  Soja und Sojaprodukte
-  Milch und Produkte auf Milchbasis
-  Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
-  Sellerie und Sellerieprodukte
-  Senf und Produkte auf Senfbasis
-  Sesamsamen und Sesamprodukte
-  Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/ kg
-  Lupinen und Lupinenprodukte
-  Schalentiere und Schalentierprodukte

Im Menü finden Sie die oben angegebenen allergenen Zutaten mit der entsprechenden Identifikationsnummer. Die von uns frisch, aus Marktgründen und für Rohzubereitungen gekauften Lebensmittel können gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang 3, einer vorbeugenden Aufbereitungsbehandlung durch Vakuumverpackung und Schockkühlung bei -20 °C unterzogen worden sein Abschnitt 7, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3 .