

HAMMERACK

← HOTEL ♦ RESTAURANT ♦ SPA →



BISTROT MENÙ

Rohmaterialien

Wir schenken unserem Gebiet große Aufmerksamkeit und wählen die Rohstoffe persönlich direkt bei den lokalen Erzeugern aus. Durch diese Auswahl können wir die Frische und Unverfälschtheit der Produkte garantieren und gleichzeitig das kulturelle Erbe aufwerten und die Traditionen bewahren. Darüber hinaus tragen wir durch die Verkürzung der Produktionskette dazu bei, die Umweltbelastung zu verringern und ein nachhaltigeres Entwicklungsmodell zu unterstützen.

Erzeuger

Luigi Faleschini - Pontebba
Malga Alta Carnia - Sauris
Caseificio di Ugovizza - Malborghetto Valbruna
Salumificio Molinari - Zuglio
Azienda Agricola Morassi - Cedarchis
Prosciuttificio Wolf - Sauris
Macelleria Antonini - Maniago
Borgo delle Mele - Pinzano al Tagliamento
Fattoria Carsica Bajta Salez - Sgonico
Azienda Agricola "L'Asan e la Mussa" - Cividale del Friuli

Unsere Auswahl

Käse

7

€ 17.00 per person

Aufschnitt

1, 3, 7, 9, 10, 12

€ 16.00 per person

Mischen Sie Käse und Wurstwaren

€25.00

Süß-saure Gemüse-Vorspeise

3, 4, 6, 7

€ 10.00

Toast

mit geräuchertem gekochtem Schinken (Wolf di Sauris) und Montasio DOP

1, 7, 12

€ 8.00

Pinsa

mit Peta di Noe (Metzgerei Antonini, Maniago) und süßsaurer Cavasso-Zwiebel (Borgo delle Mele, Pinzano al Tagliamento)

1, 6, 10, 12, 13

€ 8.00

Pinsa

mit Kräuterschmalz (Wolf di Sauris) und Biergelee

1, 6, 10, 13

€ 6.00

Burrata und Kirschtomaten

1, 7

€ 8.00

Vorspeisen

Tatar vom Lachsforellenfilet

1, 4, 6, 7

€ 18.00

“The President's Tartare” (Chianina 120g)

1, 3, 4, 7, 10

€ 20.00

Suppen

Gazpacho und Ziegenkäse

6, 7, 12

€ 16.00

Gulaschsuppe

1, 9, 12

€ 18.00

Erste

Tagliatelle mit Ragout vom Reh

1, 3, 7, 9

€ 18.00

Calamarata mit Baby-Oktopus

1, 14

€ 22.00

Spaghetti „Mancini“ mit Pesto aus Datterini-Tomaten

1, 7

€ 16.00

Sekunden

Hirsch mit seinem Hintern und roten Beeren

7, 9

€25.00

Frico mit Polenta

7

€ 15.00

Doradenfilet, Pappa al Pomodoro und Olivenpulver

1, 4

€ 23.00

Konturen

Carpaccio von Ochsenherztomaten mit Basilikum

12

€6.00

Gemischtes Gemüse

9

€ 4.00

Salat aus Gurken und griechischem Feta

7

€ 6.00

Konditorei

Käsekuchen mit Mango und Vanille

3, 7, 8

€ 9.00

Kaffee-Tiramisu / Erdbeer-Tiramisu

1, 3, 7

€ 7.00

“ A Ilija ”

1, 3, 7

€ 10.00

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“.

1 - Glutenthaltiges Getreide und Folgeprodukte (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

2 - Schalentiere und Schalentierprodukte

3 - Eier und Eiprodukte

4 - Fisch und Fischprodukte

5 - Erdnüsse und Erdnussprodukte

6 - Soja und Sojaprodukte

7 - Milch und Produkte auf Milchbasis

8 - Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

9 - Sellerie und Sellerieprodukte

10 - Senf und Produkte auf Senfbasis

11 - Sesamsamen und Sesamprodukte

12 - Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/ kg

13 - Lupinen und Lupinenprodukte

14 - 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.

UNSERE STUNDEN

Geöffnet von Montag bis Sonntag
von 11.30 bis 23:30 Uhr

KONTAKTE



@hammerackhotel

Via Officine, 8 - Malborghetto, Udine (IT)
T +39 0428 820158 | info@hammerackhotel.it

www.hammerackhotel.it

HAMMERACK BISTROT

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Geöffnet von Montag bis Sonntag
von 11:30 bis 23:30

UNSERE KONTAKTE



@hammerackhotel

Via Officine, 8 - Malborghetto, Udine (IT)
T +39 0428 820158 | info@hammerackhotel.it

www.hammerackhotel.it