

HAMMERACK

—HOTEL • RESTAURANT • SPA—



MENU

"A TOR PAL MONT"

Degustationsmenü

Unsere Amuse-Bouches

Gurkencarpaccio, Wassermelonentatar und Ziegenkäse

7

Rote Garnelen-Tatar, Meerrettich-Milch, fermentierte Gerste
und Mais-Crumble

5, 14

Buchweizen-Tortello mit confierten Datterino-Tomaten
und Ricotta, Basilikumcreme und geräucherter Burrata-
Mousse

1, 3, 7

„Mancini“ Spaghetti alla Chitarra mit Gänseragout
und rotem Apfelchutney

1, 7, 9

"Our Interlude"

"Alpenrose, zubereitet auf dem Kamado, Süßkartoffel und
Chimichurri

1, 3, 4, 7

Heucreme, Honigsphäre, weiche
Zartbitterschokoladenmousse, Kakaotuille

1, 3, 7

Auswahl an Mini-Gebäck

100 €

6-Gläser Wein/Getränk-Begleitung – 50 €

*Die Verkostungsreise ist für den gesamten Tisch
gedacht.*

VORSPEISEN

Hirsch-Tatar, Saubohnenpesto, unser Roggen-Brioche,
Passionsfrucht-Gelb

1, 3, 7, 10

€ 22.00

Rote Garnelen-Tatar, mit Meerrettich versetzte Milch,
fermentierte Gerste, Mais-Crumble

5, 14

€ 24.00

Gurkencarpaccio, Wassermelonentatar und Ziegenkäse

3, 7, 12

€ 18.00

Wolfsbarschfilet mit Zitronensalz und mit Sardellen
angemachten Puntarelle

4

€ 22.00

Kalbsbries mit Salsa Verde, Eselskäse und Yuzu-Gelee

4, 7

€ 22.00

ERSTE GÄNGE

Mit Hirsch gefüllte Gyoza, Waldbeeren, Sojasauce und Yuzu-Sake

2, 4, 6, 7, 14

€ 22.00

„Mancini“ Spaghetti alla Chitarra mit Gänseragout und rotem Apfelchutney

1, 9

€ 22.00

Buchweizen-Tortello mit confierten Datterino-Tomaten
und Ricotta, Basilikumcreme und geräucherter Burrata-
Mousse

1, 7

€ 22.00

Risotto mit Aromen der Lagune

2, 4, 6, 7, 14

€ 25.00

„Mancini“ Rigatoni mit gerösteten und pürierten
Artischocken und Bottarga

1, 4, 7

€ 24.00

HAUPTGERICHTE

Popcorn- und Sclopit-Creme mit knusprigem Gemüse

7

€ 23.00

Alpenrose im Kamado gegart, Süßkartoffelpüree und
Chimichurri

1, 3, 4, 7

€ 30.00

Entenbrust im Kamado gegart, Orangensauce,
Kartoffel-Pavé und Fenchelcreme

7, 9

€ 27.00

Steinbutt mit Sesamöl, Soja und Miso, serviert mit
gegrilltem Gemüse

4, 6, 9, 11

€ 27.00

Bernsteinmakrele, Sardellen und Puntarelle

4, 7

€ 25.00

NACHSPEISEN

„Erinnerung an ein kleines Mädchen“

Vanillemousse, Creme aus getrockneter Pflaume und Birne,
Haselnuss-Streusel und 18 Jahre alter Midolini-Essig

1, 7, 8, 12

€ 15.00

„Das Geheimnis des Heus“

Heumousse, Zartbitterschokoladencreme, Honigtropfen,
Kakaotuille

1, 3, 7

€ 15.00

"Mango in Fiore": Kokos-Baiser, Passionsfrucht-Gel,
Mango-Cremoso und Guanaja-Schokoladenraspel

3, 7

€ 12.00

„Schokoladenvariation“: griechischer Joghurt,
Schokoladenbrownie, Zartbitterschokoladencreme,
Passionsfruchtsorbet und kleine Schokoladen-
Baisers

1, 3, 7

€ 15.00

„Für Ilija“: Zartbitterschokoladencreme, Himbeersauce,
griechischer Joghurt, karamellisierter Vanilleschaum

3, 7

€ 12.00

Als nächstes

Unser Käsewagen

ALLERGENS

Dieses Unternehmen verwendet Zutaten, die in Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 – „Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen“ – aufgeführt sind.

Eine vollständige Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich.

- 1 – Glutenthaltige Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 – Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 – Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4 – Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5 – Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6 – Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7 – Milch und Milcherzeugnisse
- 8 – Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 – Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 – Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 – Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 – Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen über 10 mg/kg)
- 13 – Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

Die oben aufgeführten allergenen Zutaten sind in der Speisekarte mit den entsprechenden Referenznummern gekennzeichnet.

Frische Produkte können aufgrund von Marktbedingungen und für den Einsatz in rohen Zubereitungen zuvor behandelt worden sein — durch Vakuumverpackung und Schnellgefrierung bei -20 °C — gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VII, Kapitel III, Buchstabe D, Punkt 3.

HAMMERACK

← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

WI-FI

Netzwerk: GUEST
Passwort: Guest@24

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag: 19:00 - 22:00 Uhr
Sonntag: 12:00 - 14:30 Uhr / 19:00 -
22:00 Uhr

I NOSTRI CONTATTI



@hammerackhotel

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

www.hammerackhotel.it