



la moka ..  
**menü**

| ESSEN IST KULTUR |

# Amanti della carne



## Unsere Option für echte Fleischliebhaber

*Unser Fleischlieferant:*

*Händler's Hausschlachtereie steht für 20 Jahre besondere Qualität, Regionalität und Frische in der Tierhaltung aber auch Schlachtung sowie Fleischverarbeitung von Rind, Schwein, Damwild, Gans und Lamm. Dabei finden alle Verarbeitungsschritte direkt auf dem Hof der Agrargesellschaft Großdobritz und ohne künstliche Konservierungsstoffe statt. Damit erreichen wir einen besonderen Standard unseres Fleischangebotes von Frischfleisch, Kochwurst und Räucherware.*

*Der Lavasteingrill:*

*Für viele mag es eine Neuheit sein, dabei ist die Idee, mit heißen Steinen zu grillen, eine der ältesten Methoden der Fleischzubereitung überhaupt. Die Zubereitung auf dem LavaStein überzeugt durch seine sehr schonende Art und Weise zu grillen. Die Lavasteine liegen dabei üblicherweise direkt unter dem Grillrost und dabei gibt das auf die Steine tropfende Fett ein markantes Aroma ab, das dem eines Kohlegrills kaum nachsteht.*

**"Schwein vom Stein"**

Ein feines Duroc Schweinekotelette aus dem Hause Händler's wird auf unserem hauseigenen Lavasteingrill zubereitet. Die dabei entstehende Grill-Note wird mit einem Selleriepüree und gebratenem Mönchsbart komplettiert.

23,90 als Alleinunterhalter (oder 34,90 im Menü)



# La Cena

## VORSPEISEN

"(Ohne Apfel)-Strudel" - Ein Strudel gefüllt mit Friséesalat, Kapern, schwarzen Oliven und Pinienkernen serviert auf einer Kichererbsencreme. Ein Hauch scharfes Paprikapulver gibt dem Gericht zudem eine spannende Note.

#Essen ist Kultur - Die orientalische Note der Kichererbse trifft auf die traditionelle Zubereitungsweise der neapolitanischen 'Pizza di scarole' (Endivienpizza). Neu interpretiert von Eduardo in veganem Strudelteig. (vegan)

"Insalata Siciliana" - Orangenfilet, fein geschnittener Fenchel, schwarze Oliven, Schwarzer Pfeffer, Feldsalat, geröstete Pinienkerne. Ein klassischer winterlicher Salat aus Sizilien trifft auf den frischen und leicht süßlichen Geschmack des regionalen Feldsalats. (vegan)

## HAUPTSPEISEN

"Neapels Straßen füllen sich mit dem Geruch von ofengerösteten Artischocken" - Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung von frischen, gebratenen und in Weißwein aromatisierten Artischocken, Ricotta und frischer Minze. Begleitet wird die Pasta von einer leicht süßen Creme aus geschmolzenen roten Zwiebeln. (vegetarisch)

"Flora trifft Fauna" - Conchiglioni (Muschelnudeln) gefüllt mit einem Hirschragout (besonders zart, da langsam gegart) gratiniert mit Parmesan und serviert auf einer Grünkohlcreme mit gebratenen Romanesco-Röschen.

## DESSERT

"Klassiker trifft Moderne" - Tiramisu - Die traditionelle Zabaione Mascarpone Creme wird mit einer zarten Orangenzeßnote verfeinert. Wermut, selbstgebackene Savoiardo (traditionelles Biskuit), Espresso, und hausgemachter Kaffeelikör komplettieren diese neue Interpretation des Klassikers.

"Kaffee und Kuchen mal anders" - Karottenkuchen trifft auf Esspressomousse und knusprige hausgemachte Meringue (Baiser).

"500 Meter" - Erstklassiger Espresso von den PHOENIX Coffee Roasters und 3 handgemachte Pralinen des "Dresdner Schokoladenhandwerks" Amina Kühnel zeigen wie lecker regionaler Genuss sein kann. (vegan)

29,90 (3-Gänge nach Wahl)