

**„Saisonale Lieblingsgerichte“ der Althoff COLLECTION**  
**„Seasonal dishes“ of the Althoff COLLECTION**

Liebe Gäste,

in der Althoff COLLECTION können Sie in drei italienischen Restaurants Cucina Casalinga und Cucina Creativa genießen.

Dear Guest,

at the Althoff COLLECTION you can enjoy the "Cucina Casalinga" and "Cucina Creativa" in three different Restaurants.

**IL Barcaiolo im Althoff Seehotel Überfahrt**

2 Hauben / hats Gault & Millau

**Trattoria Enoteca im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg**

1 Haube / hat Points Gault & Millau

**Taverna & Trattoria Palio im Althoff Hotel Fürstenhof Celle**

2 Hauben / hats Gault & Millau

**Euro**  
**VS/HG**  
**ST/MD**

**Capesante grigliata con creme di zucca (7,14)**

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kürbiscrème und schwarzem Trüffel  
 Fried scallops with pumpkin cream and black truffle

27

**Zuppa di maroni con tartufo nero (7,9) **

Maronensuppe mit schwarzem Trüffel und Trüffelschaum  
 Chestnut soup with black truffles and truffle foam

18

**Risotto al mascarpone con tartufo nero (7,12) **

Mascarpone-Parmesanrisotto mit schwarzem Trüffel  
 Mascarpone parmesan risotto with black truffle

19/23

**Fettuccine al tartufo bianco (1,3,7) **

Dünne Bandnudeln mit Butterfond  
 Fettuccine with butter sauce

9/14

mit weißem Albatrüffel pro Gramm  
 with white truffle per gram

12

**Sogliola intera con verdura, burro al tartufo e patate (4,7,12)**

Ganze gebratene Seezunge mit Trüffel-Kerbelbutter, Marktgemüse und Kartoffeln  
 Roasted sole with truffle chervilbutter, vegetables and potatoes

56

**Tournedos "Rossini" (1,7,12)**

Rinderfilet mit Marsalajus, Gänseleber, schwarzem Trüffel, Kartoffelpüree und Gemüse garnitur  
 Filet of beef with Marsala sauce, goose liver, black truffle, potato puree and vegetables

56

**Crema Catalana (3,7,12) **

Gebrannte weiße Kaffee-Crémé mit Mascarpone Trüffel-Eis  
 White coffee créme with mascarpone truffle ice-cream

17

**Lebensmittel-Kennzeichnung/ Foodstuff labelling**

1 Gluten haltiges Getreide/ Gluten; 2 Krebstiere/ Shellfish; 3 Eier/ Eggs; 4 Fisch/ Fish; 5 Erdnüsse /Peanuts; 6 Sojabohnen/ Soybeans;  
 7 Milch (einschl. Laktose)/ Milk(incl. Lactose); 8 Schalenfrüchte /Shellfruits; 9 Sellerie /Celery; 10 Senf/ Mustard;  
 11 Sesamsamen/ Sesame seeds; 12 Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphur dioxide and Sulphite; 13 Lupinen/ Lupines; 14 Weichtiere/Molluscs

## Antipasti e zuppe / Vorspeisen und Suppen / *Starters and Soups*

Euro

### Insalata di rucola mista (2,7,10,12)

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan  
Rocket salad with parmesan

13

#### con scampi

mit gebratenen Garnelen  
served with roasted prawns

23

### Vitello Tonnato „Il Barcaiolo“ (3,4,9,12)

Kalbstrücken, roher Thunfisch, Thunfischcreme, sizilianische Kapern und Sardellen  
Saddle of veal, raw tuna, creme of tuna with caperberries and anchovies

21

### Carpaccio di manzo con parmigiano (7,12)

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola-Spitzen  
Beef carpaccio with parmesan and rocket salad tips

19

### Cacciucco alla Livornese (2,4,9,12,14)

Livornesischer Fischeintopf mit Meerfischen, Scampi, Muscheln und Tomaten  
Livornian fish stew with sea fish, prawns, mussels and tomatoes

18

### Minestra (8,9,13)

Gemüsesuppe aus Tomaten, Karotten, Erbsen, Lauch, Kichererbsen und Mangold  
Vegetable soup of tomatoes, carrots, peas, leek, chickpeas and chard

14

### Petto di quaglia con lenticchie, cotechino e pistacchi (7,9,12)

Gebratene Wachtelbrust mit Cotechino, Pistazien und umbrischen Linsen  
Fried quail breast with cotechino, pistachios and umbrian lentils

19

## Pasta secca / Nudel / *Pasta*

VS/HG  
ST/MD

### Spaghetti il Barcaiolo (1,3,7)

Spaghetti mit Tomatensauce von San Marzano Tomaten  
Spaghetti with San Marzano tomato sauce

14/19

#### con scampi (2)

mit gebratenen Garnelen  
served with roasted prawns

19/26

### Fettuccine con tartufo nero (1,3,7)

Dünne Bandnudeln mit Trüffel Fond und schwarzem Trüffel  
Fettuccine with truffle fond and black truffle

19/26

## Pasta fresca / Frische Teigwaren / *Homemade Pasta*

### Gnocchi di patate con sugo di cinghiale e cima di rapa (1,3,7,12)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Wildschweinsugo und wildem Brokkoli  
Homemade potato gnocchi with wild boar sugo and wild broccoli

19/24

### Ravioli di vitello brasato con trevisano e pioppini (1,3,7,9,12)

Gefüllte Ravioli mit geschmorter Kalbshaxe mit Radicchio Trevisano und Pioppini-Pilze  
Stuffed ravioli with braised veal shank and radicchio trevisano and pioppini mushrooms

17/21

### Lebensmittel-Kennzeichnung / Foodstuff labelling

1 Gluten haltiges Getreide/ Gluten; 2 Krebstiere/ Shellfish; 3 Eier/ Eggs; 4 Fisch/ Fish; 5 Erdnüsse /Peanuts; 6 Sojabohnen/ Soybeans;  
7 Milch (einschl. Laktose)/ Milk(incl. Lactose); 8 Schalenfrüchte /Shellfruits; 9 Sellerie /Celery; 10 Senf/ Mustard;  
11 Sesamsamen/ Sesame seeds; 12 Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphur dioxide and Sulphite; 13 Lupinen/ Lupines; 14 Weichtiere/Molluscs



vegetarisch / vegetarian



vegan / vegan



glutenfrei auf Anfrage / glutenfree on request

## Secondi piatti / Hauptgerichte / *Main Courses*

Euro

### **Merluzzo con lenticchie e salsa verde** (4,7,9,12)

Kabeljaufilet mit umbrischen Balsamico-Linsen und Kräutersalsa  
*Cod fillet with umbrian balsamic lentils and herb salsa*

36

### **Filetto di rombo con carciofi griglia, porro e San Daniele** (4,7,12)

Gebratenes Steinbuttfilet mit gegrillter Artischocke, Lauch und San Daniele Schinken  
*Fried filet of turbot with grilled artichoke, leek and San Daniele ham*

47

### **Guancia di vitello con purea di fagioli e pioppini** (1,7,9,12,13)

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Bohnenpüree und Pioppini-Pilzen  
*Braised veal cheeks with bean puree and pioppini mushrooms*

41

### **Bistecca di cervo con polenta al timo e maroni** (1,3,7,12)

Hirschrückensteak mit Brombeeren, Thymianpolenta und glasierten Esskastanien  
*Saddle of venison with blackberries, thyme polenta and glazed chestnuts*

48

## Dolci / Süßspeisen / *Dessert*

### **Tiramisu "il Barcaiolo"** (1,3,7,8,12)

Mascarponecreme mit Kaffee und Biskuit  
*Mascarpone creme with coffee and biscuit*

16

### **Tortino al cioccolato e maroni con gelato di vaniglia** (1,3,7,12)

Warmer Schokoladen Maronen- Kuchen mit hausgemachtem Vanilleeis  
*Warm chocolate and chestnut cake with homemade vanilla ice cream*

18

### **Mousse di nocciola con mandarini e torrone** (3,7,8,12)

Nougat Mousse mit Torrone und marinierten Mandarinen  
*Nougat mousse with torrone and marinated mandarins*

16

### **I formaggi Italiani** (7)

Italienische Käseauswahl  
*Selection of italian cheese*

18

## **Festa Il Barcaiolo/ Mit Freunden und Familie italienisch genießen ab 4 Personen**

### ***Family and Friends Table above 4 Persons***

#### **Als 3 Gang/ 3 course Menu, Family style**

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ *Antipasti-Variation served on the table*  
Zweiterlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ *Two types of Pasta in bowls*  
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ *Dessert selection served on the table*

70

#### **Als 4 Gang/ 4 course Menu, Family style**

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ *Antipasti-Variation served on the table*  
Zweiterlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ *Two types of Pasta in bowls*  
Fleisch und Fisch nach Wahl des Küchenchefs/ *Meat and Fish a la mode du Chef*  
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ *Dessert selection served on the table*

83

#### **Lebensmittel-Kennzeichnung/ Foodstuff labelling**

1 Gluten haltiges Getreide/ Gluten; 2 Krebstiere/ Shellfish; 3 Eier/ Eggs; 4 Fisch/ Fish; 5 Erdnüsse /Peanuts; 6 Sojabohnen/ Soybeans;  
7 Milch (einschl. Laktose)/ Milk(incl. Lactose); 8 Schalenfrüchte /Shellfruits; 9 Sellerie /Celery; 10 Senf/ Mustard;  
11 Sesamsamen/ Sesame seeds; 12 Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphur dioxide and Sulphite; 13 Lupinen/ Lupines; 14 Weichtiere/Molluscs