



**WILLKOMMEN IM  
RESTAURANT  
VITELLO**

Entdecken.  
Erleben.  
Genießen.

**WELCOME TO THE  
RESTAURANT  
VITELLO**

Taste.  
Experience.  
Enjoy.



## SUPPE

---

### SOUP

Klare Fischsuppe + Gartenkresse

*Clear fish soup + garden cress*

8,50 EUR

Suppe aus roten Linsen + Hähnchensatay + Honig

*Soup of red lentil + chicken satay + honey*

6,50 EUR

## VORSPEISE

---

### APPETIZER

Lachs Carpaccio + Frisée + Gurken Relish + Safran Aceto + weißes Balsamico Dressing + Shisso Kresse

*Salmon Carpaccio+ frisée + cucumber relish+ Saffron Aceto + white balsamic dressing + Shisso cress*

11,50 EUR

Ziegenkäse + Oliven Tapenade + Zucchini + Tomaten Pesto + Crustini + Baby Spinat

*Goat cheese + olive tapenade + courgette + tomato pesto + Crustini + spinach*

10,00 EUR

Antipasti + Argentinische Rotgarnele + gegrilltes Gemüse + Basilikum Pesto + Rucola + Bruschetta

*Antipasti + Argentinien red shrimps + grilled vegetables + basil pesto + rucola + Bruschetta*

12,50 EUR



Caesar Salad + Sardellen + Kapern + Brotchips + Grana Padano DOP <i>Caesar Salad + anchovies + capers + bread chips + Grana Padano DOP</i>	11,00 EUR
+ Streifen von der Maispoularde <i>+ Stripes of corn poularde</i>	5,50 EUR
+ Garnelen Black Tiger- 5 Stück <i>+ Shrimps Black Tiger- 5 peace</i>	7,50 EUR
+ Rinderfiletspitzen <i>+ Beef tenderloin tips</i>	7,50 EUR
Tatar „VITELLO“ Tonnato + Milchkalbsrücken + Thunfisch + Kapern + Sardelle + Limette + Schnittlauch + Zitronenöl <i>Tatar „VITELLO“ Tonnato +saddle of milk veal + tuna + capers + anchovys + lime + chives + citron oil</i>	15,00 EUR
Wildkräutersalat + 7-Kräuter Dressing + Avocado + Champignons + Gorgonzola + Walnüsse + Weintrauben <i>Wild herbs salad + 7-herbs dressing + avocado + white mushrooms + gorgonzola + walnuts + grape</i>	11,00 EUR
Lassen Sie sich überraschen von einer Auswahl an VORSPEISEN und SUPPEN für zwei, drei oder vier Personen <i>Be surprised by a selection of APPETIZERS and SOUPS for two or three or four people</i>	16,50 EUR Pro Person



## VEGETARISCH

---

### VEGETARIAN

Graupenrisotto + Paprikacreme + Frischkäse + Champignons + Rucola + Grana Padano DOP 14,50 EUR

*Pearl barley risotto + paprika cream + cream cheese + mushrooms + rucola + Grana Padano*

Gnocchi + Aubergine + Peperonata + Strauch-Kirschtomaten + Kartoffelchips 14,50 EUR

*Gnocchi + eggplant + peperonata + cherry tomatoes + potato chips*

## FISCH

---

### FISH

Zackenbarsch + Mango + Rote Bete + Wilder Brokkoli + Jasminreis + Aceto Limette 24,00 EUR

*Dusky grouper + mango + beetroot + wild broccoli + jasmine rice + Aceto Lime*

## FLEISCH

---

### MEAT

Kalbsfilet Kräuterkruste + Bunte Gemüsechips + Kartoffel-Kräuterpüree + Madeirajus 26,50 EUR

*Veal fillet herb crust + Colorful vegetable chips + potato herb puree + Madeirajus*



## VOM GRILL FLEISCH

---

### GRILLED MEAT

Angus Rinderfilet 220g (Rohgewicht)	26,00 EUR
<i>Angus fillet 220g (raw weight)</i>	
Angus Rinderfilet Lady Cut 160g (Rohgewicht)	22,00 EUR
<i>Angus fillet Lady Cut 160g (raw weight)</i>	
Kotelett vom Kalb 250g(Rohgewicht)	22,00 EUR
<i>Veal chop 250g (raw weight)</i>	
Entrecôte 300g (Rohgewicht)	25,00 EUR
<i>Entrecote 300g (raw weight)</i>	
Neuseeland Lammkarree	21,00 EUR
<i>New Zealand lamb carree</i>	
Maispoulardenbrust Supreme	17,00 EUR
<i>Corn poularde Supreme</i>	



## VOM GRILL FISCH

---

### GRILLED FISH

Ganze Dorade

19,00 EUR

*Whole gilthead*

Lachssteak aus Fjorden Gewässer

21,00 EUR

*Salmon steak from fjorden waters*

Ganzer Wolfsbarsch

20,00 EUR

*Whole sea bass*

Argentinische Rotgarnelen + Calamaretti

18,00 EUR

*Argentinian red shrimps + Calamaretti*



## BEILAGEN

---

### SIDES

Bratkartoffeln + Speck + Zwiebeln

3,00 EUR

*Fried potatoes + bacon + onions*

Pommes Frites

3,00 EUR

*French Fries*

Carnaroli Risotto + getrocknete Tomaten

3,00 EUR

*Carnaroli Risotto + dried tomatoes*

Kartoffelrösti Fritten

3,00 EUR

*Rösti fries*

Spinat

3,00 EUR

*Spinach*

Champignons

3,00 EUR

*Mushrooms*

Beilagensalat

3,00 EUR

*Side salad*



## SAUCE

---

### SAUCES

7- Kräuterbutter	2,00 EUR
<i>7-herb butter</i>	
Pfeffersauce + grüne Pfefferkörner	2,00 EUR
<i>Peppersauce + green pepper</i>	
Rotwein-Schalotten-Sauce	2,00 EUR
<i>Red wine shallots sauce</i>	
Zerlassene Zitronenbutter	2,00 EUR
<i>Dissolved lemon butter</i>	
BBQ Sauce Pemberton	2,00 EUR
<i>BBQ Sauce Pemberton</i>	





## UNSERE REGIONALEN LIFERANTEN & PARTNER

---

### OUR REGIONAL SUPPLIERS & PARTNERS

#### **Bäckerei Ruppel | Oberursel**

Seit 1911 steht die Bäckerei Ruppel aus Oberursel für hochwertiges Backhandwerk und traditionelle Zubereitung mit besten Zutaten und frischen Produkten aus der Region. Alle Teige unserer Brote und Brötchen werden nur mit den besten Zutaten schonend von Hand abgewogen und verarbeitet. Mit kräftiger Kruste, kernigem Biss, aromatischem Geschmack oder besonders verträglich – wir haben für jeden Geschmack etwas Passendes.

*The bakery is located in Oberursel since 1911.*

*All products consist of own produced sourdough and they are still made by hand.*

#### **Weber Fruchthandel**

Leistung, Qualität und Individueller Service seit mehr als 150 Jahren.

Wir sind ein moderner und erfolgreicher Großhandelsbetrieb für Obst, Gemüse und Exoten. Unser Ziel, Köche und Einkäufer zu inspirieren, zu interessieren und mit täglicher frischer Ware zu überzeugen.

*Performance, quality and individual service for more than 150 years.*

*We are a modern and successful wholesale company for fruits, vegetables and exotic fruits. Our goal is to inspire and interest cooks and buyers and convince them with daily fresh goods*

## ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

1 mit Konservierungsstoffe 2 mit Farbstoff/geschwärtzt 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Emulgatoren

1 with preservatives 2 with food coloring 3 with antioxidant 4 with emulsifiers

Alle Preise sind in EUR, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & Service. All prices are in EUR, including VAT & service charge.

