



FOOD TREND 2019

MAKE IT SIMPLE!

Er bringt auch einen Lebensstil zum Ausdruck:

nachhaltig, regional, weltoffen, vegetarisch, tierethisch korrekt.

Das Resultat daraus, dass sich eine kulinarische Entwicklung hin zu bekannten klassischen Gerichten in moderner Interpretation abzeichnet.

Das spiegelt sich auch in der Küche unseres Restaurants Il Gabbiano wieder. Unser internationales Team verbindet gehobene mediterrane Küche mit nordisch-regionalen Einflüssen zu einem modernen Geschmackserlebnis, das gleichzeitig harmonisch und spannend ist. Aus jedem Gericht spricht unsere Leidenschaft für den Genuss und damit werden wir auch 2019 unsere Gäste verwöhnen.



DAVOR

VORSPEISETELLER Gabbiano

Spezialitäten aus aller Welt
auch vegetarisch

RINDERFILET CARPACCIO nach Gabbiano Art

Vom Holsteinischen Luftgetrockneten Färsenfilet
2 Tage in Kräutern Gebeizt | Trüffelöl | Gehobelter Parmesan

PULPOSALAT il Gabbiano

BAUERN Salat (Insalata Contadina)

Gemischte Salate | Gurken | Oliven | Kirschtomaten
Thymian- Croutons | Fetakäse

SALAT Gabbiano

Gemischter Salat, Avocado,
Gebratene Entenbrust-Streifen, Granatapfel-Chili Marinade

THUNFISCH CARPACCIO

Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Koriandersaat trifft auf tiefrot geräucherten
Thunfisch, zart im Schmelz, herzhaft-würzig dazu eine feine Limonen-Vinaigrette



GEMISCHTER CARPACCIO-RÄUCHERTELLER

Geräucherter Thunfisch "Taormina"
Lachsfilet "Andaluz" mit einer pikanten Chorizo Note
Buttermakrele Lardo-Art mit frischen Kräutern verfeinert
Gurkensalat & hausgebackenes Brot

Roastbeef vom Holsteinischen Färsenrind

Bratkartoffeln | Remouladensoße | Salat

SUPPENTOPF

Klare Tomaten Consommé

mit Polenta Nockerln

Zwiebelsuppe

Geröstetes Baguette mit Bergkäse



Tagliatelle oder Spaghetti

aus frisch gestanzter Pasta

MASCARPONE- BÄRLAUCH

Karamellisierter Ziegenkäse, confierte Kirschtomaten

ENTEN RAGOUT (Anatra)

Portweinbutter | Enten Krusti

TRÜFFELCREME

Gebeizte Rinderfilet- Scheiben

"GABBIANO"

GARNELEN | JAKOBSMUSCHELN | PULPO

Dattel Tomaten, Tropea Zwiebeln Chili



AUS DEM WASSER

GANZER STEINBUTT aus dem Ofen
Grillgemüse | Zitrone-Pfeffer Kartoffeln
Gremolata - Vinaigrette
ab 2 PERSONEN

PULPO AUS DER PFANNE
Grill gemüse | Rosmarinkartoffeln

LOUP DE MEER FILET (Wolfsbarsch)
auf Kräuter Knoblauch-Spaghetti | Kirschtomaten | Frisches Gemüse

DORSCHFILET (Merluzzo)
auf Pommery-Senf Pinot Grigio
Gurken Spaghetti | Safran Kartoffeln

Duo il Gabbiano
HAUSGEBEIZTER LACHS und Geräucherte Garnelen
Senf-Hönig Dip | Bratkartoffeln



Duo vom **LAMM** Krone & Rücken (Carré e Dorsale di Agnello)
Kirsch-Balsamico Soße | Chorizo Kartoffel -Mousseline
Mandel- Broccoli

FLANKSTEAK Tranchiert (Tagliata)
Grillgemüse | Gehobelter Parmesan | Rosmarinkartoffeln
200g
300g

OCHSENBÄCKCHEN in Barolo Soße (Guanciale di Bue)
getrüffeltem Kartoffel-Stampf | Rauch-Karotten

IBERICO SCHWEINFILET im Serrano Mantel
Pflaumen Portwein-Jus | Zucchini-Kartoffel-Tarte

SPARERIBS (Costine di Maiale) als
ganze Rack
oder **1/2 Rack**
Thymian Kartoffeln, Schalotten Marmelade Dip, Gemischter Salat



Le Pizze-Pizza

Pizza Margherita

Tomatensauce/ Mozzarella

Pizza Salami

Tomatensauce/ Salami/ Mozzarella

Pizza Fiorentina

Tomatensauce/ Mozzarella/ Rostbeef
Grana Padana/ Dattel Tomaten/ Pesto Salsa

Pizza Prosciutto

Tomatensauce/ Italienischer Hinterkochschinken/ Mozzarella

Pizza Salmone

Tomatensauce/ Hausgebeizte Lachs
Rucola/ Mascarpone

Pizza Creta

Tomatensauce/ gegrilltes Gemüse/ Mozzarella
Feta Käse



Le Pizze-Pizza

Pizza Quattro Stagioni

Tomatensauce/ Hinterkochschinken/ Salami /
Frische Champignons/ Ei / Mozzarella

Pizza Caprese

Tomatensauce/ Strauchtomaten/ Büffelmozzarella
Basilikum

Pizza Diavolo

Tomatensauce/ scharfe Salami/ Feta käse/Zwiebeln/
Oliven/ Peperoni/ Cherrytomaten/ Mozzarella

Pizza Don Giuseppe

Tomatensauce/ Mozzarella/ Parmaschinken
Ricotta- Frischkäse (nicht mitgebacken)

Pizza il Gabbiano

Tomatensauce/ Rucola/ Scampis/ Knoblauch/ Mozzarella



Menue per il Bambini- Kinderkarte
(Kindergerichte bis 12 Jahre)

Pasta Pomodoro
Tomatensauce

Pasta alla Panna
Hinterkochschinken/ Sahnesauce

Kinderpizza Margherita
Kleine Pizza/ Tomatensauce/ Mozzarella

Kinderpizza Salami oder Schinken
Kleine Pizza/ Tomatensauce/ Salami oder Schinken/ Mozzarella



DANACH

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ mit Beerenfrüchten

PROFITEROL

mini Windbeutel mit Sahne Füllung Schoko- Guss

KIRCH TRIFLE

mit Mascarpone und Löffel- Biskuit

Limoncello Panna Cotta

mit Obstsalsa

Zitronen- Basilikum Sorbet

Dessertbegleiter

Espresso 7

Doppelter Espresso 7

Espresso Macchiato 7, F

Doppelter Espresso Macchiato 7, F

Cappuccino 7, F

Latte Macchiato 7, F

Milchkaffee 7, F

Tasse Kaffee

Espresso Corretto (Espresso mit Schuss) mit Grappa oder Sambuca 7

Kännchen Tee (Loser Tee) 7