

GATTOPARDO

Antipasti-Vorspeisen

Vitello tonnato, Kalbscheiben in Thunfischcreme mit Kapern cold slices of veal with tuna sauce	€ 10,50
Carpaccio vom Rind mit Oliventapenade, Parmesan und Pinienkerne thin slices of marinated raw beef	€ 11,00
Antipasti misto, eine Auswahl unserer Vorspeisen mixed starter plate	€ 14,50
Duett von der Wachtel an Blattsalaten mit Kumquatsvinaigrette Two kind of quail with mixed salad and kumquats-vinaigrette	€ 13,50
Involtini von Auberginen und mariniertem Ricotta (vegetarisch) an Erbsen-Minzsalat roulades of egg plants and goat cheese with peas-mint salad	€ 10,50
Hecht und geräucherte Jacobsmuschel im Spargelmantel mit Radieschensalsa pike and smoked scallops in asparagus with reddish-salsa	€ 14,50
Burata-Mozzarella mit Vanilletomaten auf Spinatsalat (vegetarisch) Burata-mozzarella with vanilla tomatoes and spinach salad	€ 11,00
Champagner-Senfsüppchen mit Flußkrebse Cream soup of sparkling wine and mustard with crayfish	€ 7,00

Pasta- Nudel-und Reisgericht

Vorspeise/Hauptgang

Bärlauchgnocchi und Entenleber in weißem Tomatenschaum Wild garlic gnocchi and duck liver in white tomatoe whip	€ 9,00/17,00
Erdbeerrisotto mit Rotbarbe und Zitronenthymiankruste Strawberry risotto with red mullet and lemon-thyme crust	€ 8,00/15,00
Spaghetti aglio olio mit Hummer Spaghetti with olive oil,garlic and lobster	€14,00/24,00
Linguini in Paprikaschaum mit Hühnchenpiccata pasta with pepper whip and chicken piccata	€ 8,00/15,00
Tagliolini mit mariniertem Tofu und gebratenem Spargel tagliolini with marinated tofu and grilled asparagus (vegetarisch)	€ 7,50/13,00

**HAINHÖLZER STR. 1 • 30159 HANNOVER
TEL. 0511 / 143 75**

GATTOPARDO

Pesce-Fisch

Unsere Fischgerichte bestehen ausschließlich aus Filets, so dass Sie sofort genießen können !!

Adlerfisch auf Safran-Erbсенrisotto € 22,00

mit Limonenschaum

jewfish with safron-peas risotto and lemon whip

St. Pierre an Süßkartoffelspieß mit grüner Butter € 23,00

St.Pierre with sweet potatoe sticks and green butter

Schollenfilet auf Gemüse-Kartoffelbett € 19,50

in der Pappilote mit Kräutercreme

plaice with vegetables and potatoe boiled in stove with herb cream

Carne-Fleisch

Alle Fleischgerichte (außer Huhn) werden medium gebraten serviert

Entenbrust an Rhabarbergnocchi und € 22,00

glasierten Petersilienwurzeln

duck breast with rhubarb gnocchi and glazed parsley roots

Lammrücken auf tomatisiertem Paprikaragout € 24,00

und Polentacroustons

nack of lamb with tomatoe flouverd pepperragout and polenta croutons

angeräucherte Tournedos vom Rinderfilet € 27,00

mit grünen Flachbohnen und Pancettaschaum

smoked filet of beef with green beans and bacon whip

**Gern können Sie sich ein Menu aus all unseren Gerichten
zusammen stellen:**

please create your own menu:

Rinderfilet und Hummer im Menu € 3,00 Aufschlag

3 gängiges Menü € 38,50

(Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert)

3 courses (starter, fish or meat, desert)

4 gängiges Menü € 44,50

(Vorspeise, Zwischengang, Fisch oder Fleisch, Dessert)

4 courses (starter, entrée, fish or meat, desert)

**HAINHÖLZER STR. 1 • 30159 HANNOVER
TEL. 0511 / 143 75**

GATTOPARDO

Dolce-Dessert

Tiramisu mit Früchten Tiramisu with fruits	€ 7,00
Zitronengras Panna cotta an Himbeersorbet Panna cotta with lemon gras and raspberry sherbet	€ 7,50
Erdbeergazpacho mit Safraneis und Vanillegraupen gazpacho of strawberries with safron ice cream and vanilla barleys	€ 8,50
Mousse von der weißen Schokolade an Beerentarte Mousse of white chocolate with berry tarte	€ 8,50
Delizioso „Gattopardo“ Dessert Variation desert variation	€ 11,00
Käseauswahl mit Fruchtsenf mixed cheeseplate with fruit mustard	€ 10,50