



ALTHOFF GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
BERGISCH GLADBACH | KÖLN

## Mittagskarte | Lunchmenu

### Pranzo Espresso

**Genießen Sie jeden Mittag, von Montag bis Samstag  
das „Dolce Vita“ Italiens.**

**Lassen Sie sich von unserer Cucina Italiana  
ein köstliches 2 oder 3 Gänge Mittagsmenu kredenzen  
und runden Sie Ihren Aufenthalt mit einem Glas  
begleitendem Hauswein ab.**

*Enjoy the „Dolce Vita“ of Italy every Monday until Saturday  
during lunchtime.*

*Become fascinated by our daily 2 or 3 course menu  
from the Cucina Italiana  
and complete your stay with a glass of our house wine.*

**Montag bis Samstag | Monday until Saturday**  
**12:00 Uhr bis 14:00 Uhr | 12:00 until 2:00 pm**

**Außer Sonn- und Feiertags | Except Sunday and bank holidays**

	<b>Euro</b>
<b>2 Gang Mittagsmenu   2 course lunch menu</b>	22,50
<b>mit einem Glas Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	26,50
<b>3 Gang Mittagsmenu   3 course lunch menu</b>	27,50
<b>mit einem Glas Hauswein   including 1 glass of housewine</b>	31,50
<b>Vorspeisen und Suppen   Starter and Soup</b>	<b>Euro</b>
	<b>VS   HG</b>
	<b>ST   MD</b>
<b>Insalata di rucola con pinoli</b>	
Rucolasalat   Balsamicovinaigrette	
geröstete Pinienkerne   Parmigiano Reggiano	13
<i>Rocket salad   balsamico dressing   roasted pine nuts   Parmigiano Reggiano</i>	
<b>con gamberetti</b>	
mit 3 gebratenen Salzwassergarnelen	19
<i>with 3 fried king prawns</i>	
mit 5 gebratenen Salzwassergarnelen	25
<i>with 5 fried king prawns</i>	
<b>con filetto di manzo</b>	
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	19   25
<i>with grilled slices of beef filet</i>	
<b>Minestrone Classico</b>	
Gemüseintopf   Kartoffel   Bohnen	11
<i>Vegetable stew   potato   beans</i>	
<b>Carpaccio di manzo</b>	
Geklopftes Rindercarpaccio   Trüffelcrème   Parmigiano Reggiano	18
<i>Beef Carpaccio   truffle cream   Parmigiano Reggiano</i>	



## Hauptgerichte | *Main Courses*

**Euro**  
**VS | HG**  
**ST | MD**

### **Tagliarini con salsa**

Frischteig Tagliarini mit Sauce zur Wahl:

Tomatensugo | Pesto | all'arrabbiata

*Handmade tagliarini with your choice of sauce:*

*Tomato sauce | pesto | all'arrabbiata*

11 | 15

### **con filetto di manzo**

mit gebratenen Rinderfiletspitzen

*with grilled slices of beef filet*

18 | 25

### **con filetto di tonno**

mit gebratenem Thunfischfilet

*with grilled tuna*

20 | 26

### **con gamberetti**

mit gebratenen Salzwassergarnelen

*with fried king prawns*

20 | 28

### **Tortelloni con carne e cima di rapa**

Tortelloni | toskanische Wurst | Scarmoza | Rübstiel | Sauce Fonduta

*Tortelloni | tuscan sausage | scarmoza | cima di rapa | fonduta sauce*

12 | 18

### **Risotto di zucca con formaggio di Monte Veronese**

Vialone Risotto | Kürbis | Formaggio di Monte Veronese | Kürbiskernöl

*Vialone risotto | pumpkin | formaggio di monte veronese | pumpkin seed oil*

13 | 19

### **Brasato di manzo con verdura mista**

60 Stunden sanft gegarter Rinderschäufelbug | Schmorgemüse | gerührte Polenta

*60 hours braised shoulder of beef | stewed vegetables | polenta*

26

## Dessert und Käse | *Dessert and cheese*

### **Tiramisu con sorbetto al cioccolato**

Kleines Tiramisu | Schokoladensorbet

*Tiramisu | chocolate sorbet*

12

### **Crème brûlée con torrone**

Crème brûlée | Torrone | Quitteneis

*Crème brûlée | torrone | quince ice cream*

13

### **Composizione di formaggi**

Gorgonzola höhlengereift | Testun al Barolo

Pecorino Sardo | Früchtechutneys

*Cave riped Gorgonzola | Testun al Barolo*

*Pecorino sardo | handmade chutneys*

12 | 16