



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

## TRATTORIA ENOTECA

**Liebe Gäste,**

*Dear guests,*

**„Stillstand ist Rückschritt“**

**„Stagnancy is regression“**

Rudolf von Bennigsen-Foerder (1926-89)

Nach diesem Grundsatz haben wir unsere Speisekarte in zwei Unterteilungen gestaltet:

*By this principle, we created our menu in two different styles each focussed on italian cuisine:*

### **„Cucina Casalinga“**

Die althergebrachte bodenständige italienische Küche mit bekannten Klassikern

*Typical italian cuisine with traditional dishes*

### **„Cucina Creativa“**

Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Eindrücken

*Interpretation of italian cuisine with modern aspects*

## **Raccomandazione | Empfehlungen | Recommendation**

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

### **Vinappeso Isabella di Salumeria „Ceradini Elio“**

Culatello | klassisch gereift | 60 Tage in Amarone eingelegt

Spezialität aus dem Valpolicella

*Culatello | classic matured | pickled in Amarone for 60 days | speciality from Valpolicella*

15 | 28

### **Petto d`oca arrosto**

Gänsebrust kross gebraten | Rotkohl | Maronen | Canederli

*Goose breast | red cabbage | canederli | chestnuts*

29

### **Filetto di luccio**

Hechtfilet | Wildfang aus Skandinavien | Rauchfisch Arancini | Sauerkrautsud

Petersilienpürée | Karotte | Blumenkohl

*Angled pike filet | smoke fish arancini | sauerkraut | parsley puree | carrots | cauliflower*

29

### **Tagliarini con tartufo bianco**

Frischteig Tagliarini von Fernando Pensato | weisser Trüffel

*fonduta al Monte Veronese*

*Handmade tagliarini from Fernando Pensato | white truffle | fonduta al Monte Veronese*

38

### **Moderna interpretazione della cassata**

Büffelricotta | Parfait | Orangenblütensud | Zitrusgelee | Schokoladenbisquit

Pistaziencrème | Zimtgel | kandierte Zitrone

*Buffalo ricotta | parfait | orange blossom sauce | citrus jelly | chocolate biscuit*

*pistachio cream | cinnamon gel | candied lemon*

14



## Vorspeisen und Suppen | *Starters and Soups - Cucina Casalinga*

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

### **Minestrone Classico**

Gemüseeintopf | Kartoffel | Bohnen  
*Vegetable stew | potato | beans*

11

### **Insalata di rucola con pinoli**

Rucolasalat | Balsamicovinaigrette | geröstete Pinienkerne | Parmigiano Reggiano  
*Rocket salad | balsamico dressing | roasted pine nuts | Parmigiano Reggiano*

13

### **con gamberetti**

mit 3 gebratenen Salzwassergarnelen  
*with 3 fried king prawns*

19

mit 5 gebratenen Salzwassergarnelen  
*with 5 fried king prawns*

25

### **Carne cruda**

Piemonteser Kalbstatar | Tomatenöl | Burrata | Kräutersalat  
*Veal tatar piedmont style | tomato oil | Burrata | herb salad*

16

### **Polpo alla ligure**

Ligurischer Pulposalat | Kartoffel | Bohnen | Sepia  
*Octopus salad ligurian style | potato | beans | cuttlefish*

17

### **Carpaccio di manzo**

Geklopftes Rindercarpaccio | Trüffelcrème | Parmigiano Reggiano  
*Beef Carpaccio | truffle cream | Parmigiano Reggiano*

18

## Vorspeisen und Suppen | *Starters and Soups - Cucina creativa*

### **Sedano alla vegetariano**

Sellerie | Holzkohle | Malzvinaigrette | Parmesancreme | Schwarzbrotkrumen | Eigelb  
*Celery | wood charcoal | malt vinaigrette | parmesan cream | black bread crumble | egg yolk*

18

### **Animelle con nocciole**

Glasierter Kalbsbries | Malzvinaigrette | piemonteser Haselnuss  
Schwarzwurzel | Birne | Pilze

20

*Glazed sweetbread | malt vinaigrette | hazelnut | black salsify | pear | mushrooms*

### **Tartaro di salmerino alpino**

Saiblingstatar | Imperialkaviar | Brunnenkressepesto  
geräucherte Buttermilch | Trüffelmayonnaise

25

*Samlet tatar | caviar | watercress pesto | smoked buttermilk | truffle mayonnaise*



## **Pasta und Risotto | Pasta and Risotto - Cucina casalinga**

### **Tagliarini con salsa**

Frischteig Tagliarini mit Sauce zur Wahl: Tomatensugo | Pesto | all'arrabbiata 11 | 15  
*Handmade tagliarini with your choice of sauce: tomato sauce | pesto | all'arrabbiata*

### **con gamberetti**

mit gebratenen Salzwassergarnelen 20 | 28  
*with fried king prawns*

### **Pappardelle con salsiccia**

Frischteig Pappardelle | Fleischragout | getrocknete Tomate | Kalbfleischsauce 12 | 18  
*Hand cut pappardelle | tuscan sausage | dried tomato | veal sauce*

### **Ravioli di zucca**

Handgemachte Ravioli | Kürbis | Caciocavallo | Kürbissugo 12 | 18  
*Handmade ravioli | pumpkin | Caciocavallo | pumpkin sugo*

## **Pasta und Risotto | Pasta and Risotto - Cucina casalinga**

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

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

Tortelloni | toskanische Wurst | Scarmoza | Rübstiel | Sauce Fonduta 12 | 18  
*Tortelloni | tuscan sausage | scarmoza | Cima di Rapa | fonduta sauce*

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

Vialone Risotto | Kürbis | Formaggio di Monte Veronese | Kürbiskernöl 13 | 19  
*Vialone risotto | pumpkin | formaggio di monte veronese | pumpkin seed oil*

## **Hauptgerichte | Main Courses - Cucina casalinga**

### **Cacciucco alla livornese**

Livorneser Fischsuppe | Tomate | Fischfilets | Krustentiere | Tintenfische 16 | 25  
*Fish soup livorno style | tomato | fish filets | shellfish | squid*

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

60 Stunden sanft gegarter Rinderschäufelbug | Schmor Gemüse | gerührte Polenta 26  
*60 hours braised shoulder of beef | stewed vegetables | polenta*

## **Hauptgerichte | Main Courses - Cucina creativa**

### **Merluzzo con ragù di stoccafisso**

Kabeljaufilet | Stockfischragout | Senfgurke | schwarzer Rettich | Wildkraut 29  
*Codfish | stockfish ragout | mustard cucumber | black radish | wild cabbage*

### **Filetto di vitello**

Piemonteser Kalbsfilet | Ochsenmark | Kürbistriangoli | geschmorter Kürbis 32  
Rucola | Kürbiskernpesto  
*Veal filet | beef marrow | pumpkin triangoli | braised pumpkin*

### **Duetto di capriolo**

Rehrücken | geschmorte Schulter | Sonnenblumencreme | eingelegter Kohl 34  
Rote Bete | Pilze  
*Saddle of venison | braised shoulder | sunflower cream | pickled cabbage | beetroot | mushrooms*



## **Dessert und Käse | *Dessert and cheese - Cucina casalinga***

### **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

## **Dessert - Cucina casalinga**

### **Panna cotta inverno**

Buchweizen Panna Cotta | Apfel | Kondensmilchsorbet | Schmorapfelgelee

Grapparosinen | Zimtblütensud

*Buckwheat Panna Cotta | apple | condensed milk sorbet | baked apple jelly*

*grappa raisins | cinnamon brew*

14