



KAISERTEMPEL

R I S T O R A N T E

Antipasti

CREMA DI ASPARAGI 9

Spargelcremesuppe | Ciabattacroutons

INSALATA PRIMAVERA 14

Frühlingsalat | grüner Spargel | Filetspitzen

ANTIPASTO KAISERTEMPEL 14

Auch als Platte für 2 Personen 28

Antipastivariation nach Art des Hauses
Vitello Tonnato | Carpaccio | Parmaschinken
Büffelmozzarella | Gemüsevariation | Oliven



Pizza Napoletana

PIZZA MARGHERITA 10

Pomodoro Mutti | Fior di Latte | Basilico

CAPRICCIOSA 12

Pomodoro Mutti | Fior di Latte | Pilze
Ital. Kochschinken | Artischocken | Oliven

PIZZA DIAVOLA 12

Pomodoro Mutti | Fior di Latte | Rote Zwiebeln
Kalabrische Salami | Peperoncino | Oliven

PIZZA ALLA PARMIGIANA 14

Pomodoro Mutti | Fior di Latte | Grana
Gebackene Aubergine | Ital. Kochschinken

PIZZA TERRA E MARE 16

Fior di Latte | grüner Spargel | Lachswürfel
Frische Tomaten | Dill

PIZZA Ó SOLE MIO 14

Pomodoro Mutti | Fior di Latte | Taggiasca Oliven
Datterinitomaten | Burrata | Basilikum



KAISERTEMPEL

R I S T O R A N T E

Pasta

GNOCCHI ALLO SCARPARELLO 12

Kartoffelgnocchi | Tomatensalsa | Büffelmozzarella
Grana Padano | Basilico

PACCHERI ALLO ZAFFERANO 14

Neapolitanische Röhrennudeln
Safran-Parmesancreme | Zucchiniwürfeln

LASAGNE ALL'EMILIANA 12

Lasagne nach Emiliana Art
Hackfleischragú | Bachamel | Mozzarella | Grana

SPAGHETTINI PRIMAVERA 18

Aus dem Grana Padano Laib mit
grünem Spargel, frischen Tomaten und Rucola

*

Secondi

SCALOPPINE ALLA MILANESE 22

Panierte Kalbschitzel | grüner Spargel | Grillkartoffeln

GRIGLIATA DI PESCE 26

Dorade Royal | Lachs | Garnelen | Cobia | Kabeljau
Gemüse | Grillkartoffeln | Zitronencreme

*

Weinempfehlung

„M“ Bianco exklusive Abfüllung 0,2 8 0,75 28
Chardonnay-Sauvignon Blanc

„M“ Rosso exklusive Abfüllung 0,2 8 0,75 28
Merlot-Cabernet Sauvignon-Raboso



KAISERTEMPEL
R I S T O R A N T E

Frühlingsmenü

3 GÄNGE MENÜ NACH WAHL, € 45

alle Speisen können Sie gerne auch einzeln bestellen

TONNO AFFUMICATO

Geräucherter Thunfisch | Wildkräutersalat | Zitrone

16

BURRATA

Frische Burrata aus Apilien
Tomatencarpaccio | Basilikum | Walnüssen

13

LINGUINE AGLIO ORSINO

Linguine mit Bärlauchpesto
Karamalisierte Kirschtomaten | Grana | Pinienkernen

14

*

ORATA GRATINATA

Dorade Royal aus dem Ofen
Frühlingsgemüse | Grillkartoffeln | Weißwein

24

VITELLO TARTUFATO

Kalbsmedaillons geschmort und gebraten
Kartoffelstampf | grüner Spargel | Trüffelscamorza

26

BRASATO

Geschmortes Vom Black Angus
Selleriemousseline | Gemüse | Rotwein-Wacholderjus

23

*

DESSERT KAISERTEMPEL

Süße Frühlingsüberraschung

10