

PRINZINGER

by SAITTAVINI
Restaurant · Bistro · Bar

Take Away & Lieferservice

0211 / 50670801

Täglich von Montag bis Samstag (Sonntag geschlossen)
Im Prinzing, Leostraße 1a, 40545 Düsseldorf
Von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr (Küche durchgehend geöffnet)

Lieferservice

Mindestbestellwert 50€ von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr u. 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Vorspeisen

Artischocken alla Romana (V) 18,5
Gekochte Artischockenherze, Knoblauch,
Kirchtomaten

Burrata (V) 13,5
Tomaten, Rucola Pinienkerne

Überbackene Aubergine (V) 14,5
Frische Tomatensauce, Mozzarella

Gratinierter Ziegenkäse (V) 14,5
Rote Bete, Walnüsse, Thymianhonig

Tatar vom Fassone-Rind 22,5
Trüffel-Mayo, schwarzer Trüffel

Vitello Tonnato 18,5
Thunfisch-Mayo, Kapern

San Daniele Schinken 21,5
Parmigiano

Thunfisch Carpaccio 16,5
Rosa Pfeffer, Limettencreme, Minze

Octopus Salat 18,5
Fenchel, Sellerie, Zwiebeln, Kartoffeln, Oliven

Hummer Salat 29,5
Avocado, rote Beete, Cocktailsauce

Premium Lachs 22,5
Naturgebeizt, Senf-Dill-Sauce

Suppen

Edelfischsuppe 16,5
Hummerfond, Dill

Hummersuppe 18,5
Mit Einlage

Pasta

Lasagne 12,5
Bolognese

Waldpilz-Risotto (V) 14,5
Frische Waldpilze, Kräuter

Sacchetti Birnen-Füllung (V) 15,5
Gorgonzolasauce, Radicchio, Walnüsse

Pappardelle Hirschragout 16,5
Preiselbeer-Kompott

Panzerotti mit Steinpilzen (V) 15,5
Butter & Salbei

Ravioli Wildschwein-Füllung 16,5
Carbonara Art, Guanciale Speck, Salbei

Penne Rinderfilet-Spitzen 18,5
Tomatensauce, Rucola, Pinienkerne

Tagliarini Trüffel (V) 24,5
Schwarze Winter-Trüffel

Linguine Seeteufel-Carbonara 21,5
Artrischocken, Guanciale Speck

Spaghetti Gambas 27,5
Arrabiata Sauce, Wildfang Garnelen

Taglierini mit Hummer 29,5
Pernod, Dill, Cherrytomaten

Unsere Saucen für Zuhause

0,4l Tomatensauce	15,-
0,4l Trüffelsauce	20,-
0,4l Bolognese	20,-

** 0,4l entspricht ca. 4 Portionen **

PRINZINGER

by SAITTAVINI
Restaurant · Bistro · Bar

Take Away & Lieferservice

0211 / 50670801

Täglich von Montag bis Samstag (Sonntag geschlossen)
Im Prinzing, Leostraße 1a, 40545 Düsseldorf
Von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr (Küche durchgehend geöffnet)

Lieferservice

Mindestbestellwert 50€ von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr u. 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Fisch / Fleisch

Seeteufel Medaillons 27,5
Beluga Linsen, Safransauce, Salzkartoffeln

Wolfsbarschfilet 27,5
Frische Kräuter, Waldpilz-Risotto,
Cognacsauce

5 Wildfanggarnelen 26,5
Arrabiatasauce, Salzkartoffeln, Gemüse

Piccata alla Milanese 24,5
Paniertes Kalbsschnitzel,
Kartoffelgratin, Gemüse

Kalbsrouladen 26,5
San Daniele Schinken, Salbei, Mozzarella,
Trüffel-Püree, Gemüse

Hirschfilet 29,5
Preiselbeeren, Trüffel-Püree, Rotkohl

Rinderfilet Black Angus 35,5
Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse

Lammkarree 33,5
Pistazienkruste, Rotweinsauce, Trüffel-Püree,
Gemüse

***** Auch im Vakuum erhältlich *****

Bitte bei der Bestellung mit angeben

Ossobuco alla milanese 27,5
Kalbshaxe, Safran-Risotto

Schmorbraten vom Nebraska-Rind 26,5
Maronensauce, Kartoffelgratin, Wildbrokkoli

Ochsenbäckchen 25,5
Barolosauce, Trüffel-Püree, Gemüse

**„Den Vakuumbbeutel geschlossen 15 Minuten in
siedendes Wasser ziehen lassen, das Wasser
darf nicht sprudelnd kochen, Beilagen in einer
Pfanne erhitzen“**

Dessert

Mousse au Chocolate 8,5
Haselnüsse, Nougatsauce

Tiramisu Classico 8,5
Frische Früchte

Panna Cotta 8,5
Frische Waldfrüchte

SILVESTERMENÜ

*** 2020/21 ***

... einfach und schnell zubereitet ...

„im Kochtopf erhitzen“

Hummersuppe 18,5€ E.-Preis
Mit Hummereinlage, Dill

„aus dem Kühlschrank, auf Teller anrichten“

Rindertatar 22,5€
Trüffel-Mayo, schwarzer Trüffel

„Fisch/Fleisch & Beilagen 5 Minuten bei 200°
Umluft in den Ofen inklusive Aluschale - Sauce im
Topf aufkochen“

Steinbuttfilet 33,5€
Estragonsauce, Salzkartoffeln, Gemüse

Oder

Rinderfilet in Pisatzienkruste 35,5€
Balsamicosauce, Kartoffelgratin, Gemüse

„Max. 8 Minuten bei 200° Umluft in den Ofen
inklusive Aluschale“

Tortino 11€
Lauwarmer Schokokuchen, Vanillesauce

Menüpreis pro Person
69,-

Preise in Euro €