

*Ristorante Classico  
im Prinzesshof*



*Unsere Menüvorschläge*

*Inhaber Sergio Sisca*

*Kirchenstr. 20*

*25524 Itzehoe*

*04821/5512*

*06\_2024*



*Ristorante Classico*

## ***Benvenuti Cari Ospiti***

*Wir begrüßen Sie in unserem „Ristorante Classico im Prinzesshof“ und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen !*

*Die Küche unseres Hauses möchte Sie mit original italienischen Spezialitäten und Weinen verwöhnen. Da wir in unserem Hause alles frisch zubereiten, bitten wir um Verständnis, dass die Herrichtung der Speisen eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt.*

*Wir danken für Ihren Besuch und wünschen einen Guten Appetit !*

*Sergio Sisca*

*Sowie Ihr Team vom Ristorante Classico Prinzesshof*

**Ristorante Classico  
Kirchenstr. 20  
25524 Itzehoe  
Tel. 04821/5512  
[www.classico-itzehoe.de](http://www.classico-itzehoe.de)**

### ***Unsere Öffnungszeiten:***

*Montags Ruhetag  
Dienstag bis Sonntag  
12:00 bis 14:30 Uhr  
und  
ab 18:00 warme Küche*

# *Ristorante Classico Prinzesshof*

*Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.*

## *Menü 1*

*1. Entenbrust auf Feldsalat,  
mit Pinienkernen, Parmesan  
und Balsamicodressing*

\*\*\*

*2. Filet vom Steinbeisser auf Proseccosauce  
mit einer Kreation von Zucchini, Porree  
und Cherrytomaten*

\*\*\*

*3. Panna Cotta mit heißen Pflaumen und Zimt  
in Rotweinsauce*

€ 40,00

# *Ristorante Classico Prinzesshof*

*Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.*

## *Menü 2*

*1. Melone mit Parmaschinken*

\*\*\*

*2. Variation von Steinbeisser und Black Tiger Garnelen  
an Hummersauce, dazu Avocado mit Garnelenfüllung*

\*\*\*

*3. Panna Cotta mit Früchten der Saison*

€ 42,00

# Ristorante Classico Prinzesshof

Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

## Menü 3

1. Broccolisuppe

\*\*\*

2. Lachsfilet in Porree-Sahnesauce,  
dazu ein kleiner, gemischter Salat oder -auf Wunsch-  
Gemüse der Saison mit Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

3. Frisches Obst mit 3 Kugeln Eis

€ 37,00

# Ristorante Classico Prinzesshof

Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

## Menü 4

1. Tomatensuppe

\*\*\*

2. Saltimbocca alla Romana

Schweinemedallions mit Parmaschinken in Weißweinsauce,  
hierzu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

\*\*\*

3. Waldfrüchte an Mascarponecreme

€ 33,00

# *Ristorante Classico Prinzesshof*

*Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.*

## *Menü 5*

*1. Rindercarpaccio auf Rucola  
mit Parmesan und Champignons*

\*\*\*

*2. Rinderfiletspitzen mit Champignons in Marsalasaucе,  
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

*3. Tiramisu*

€ 40,00

# Ristorante Classico Prinzesshof

Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

## Menü 6

### 1. Vitello Tonnato

Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern

\*\*\*

2. Seeteufel vom Grill, mit frischen Kräutern, Tomaten  
und Knoblauch in Alufolie gebacken,  
dazu ein Beilagensalat oder -auf Wunsch-  
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### 3. Dessertvariation „Classico“

€ 42,00



# Ristorante Classico Prinzesshof

Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.

## Menü 7

1. Kartoffelcremesuppe mit gefüllten Ravioli,  
Steinpilzen und gebratener Ente

\*\*\*

2. Fischvariation vom Steinbeisser, Zander und Black Tiger Garnelen  
in Hummersauce, dazu mit Gemüse gefüllte Champignons  
und Wildreis

\*\*\*

3. Rinderfilet an Cassis und caramelsierten Schalotten,  
dazu verschiedene Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

4. Panna Cotta mit Feigen, Amaretto und Zimt  
auf Mascarponecreme, mit heißen Kirschen

€ 49,00

# *Ristorante Classico Prinzesshof*

*Verehrte Gäste,  
die folgenden Menüs sind für Gruppen ab 10 Personen ausgelegt.  
Wir bitten Sie, wenn Sie Ihre Feier planen,  
sich mit der gesamten Gruppe für ein, höchstens 2 unterschiedliche Menüs zu  
entscheiden, da unser Team es nicht leisten kann, für Sie mehrere, verschiedene  
Menüs in angemessener Zeit zuzubereiten und zu servieren.*

## *Menü 8*

*1. Rote-Beete-Suppe mit Garnelen*

\*\*\*

*2. Rinderfilet mit Pfifferlingen in Barolosauce  
an Gemüsen der Saison und Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

*3. Dessertvariation*

€ 42,00