

FORTINO MITTAG

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | eidottercreme | sauerklee € 24

FILET BLACK ANGUS

- Rinderfilet PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 230g € 49
- Rinderfilet PREMIUM „Lady Cut“ ca. 180g € 39
- Chateaubriand PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 500g für 2 Personen € 110

FILET SIMMENTAL RIND

- SIMMENTAL Rinderfilet Extra ca. 230g € 39
- SIMMENTAL Rinderfilet Lady Cut ca. 180g € 29
- SIMMENTAL Chateaubriand 500g für 2 Personen € 89

RIB EYE BLACK ANGUS

- Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged 6 Wochen gereift ca. 320g € 55

RIB EYE SIMMENTAL RIND

- Rib Eye Dry Aged 3 Wochen gereift ca. 320g € 44

SPECIAL STEAKS

- Rinderfilet GOP "GREATER OMAHA PACKERS" USA PRIME SPECIAL ca. 230g € 65
- Tomahawksteak vom SALZKAMMERGUTKALB ca. 320g € 39

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- KARFIOL – PANKO – PANCETTA	€ 6	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- SÜSSKARTOFFEL – LAUCH - SALZZITRONE	€ 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- 2ERLEI VON DER PASTINAKE	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GLACIERTE FISOLEN MIT SPECK	€ 6	MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 6	

BIO RIND

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspressknödel € 6

WALDPILZE

risotto | trüffelhollandaise | waldpilze € 26

WOLFSBARSCH

kohlrabi | heimsicher bärlauch | buttermilch | kräutersaitlinge € 42

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 28

SORBET

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

MITTAGSMENÜ VON 21. März bis 24. März 2023

Dienstag

Fortino Fischsuppe 8€



Rosa Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit Gnocchi & Schmorgemüse 24€
oder

Filet vom Wolfsbarsch in Bourre blanc mit Gnocchi & Schmorgemüse 22€



Schokolade – Himbeere - Rübe 10€

Mittwoch

Gebeiztes Roastbeef – Rettich - Enokipilze 15€



Rosa Kalbsrücken in der Kräuterkruste mit cremiger Polenta & Allerlei Karotte 24€
oder

Gebratene Riesengarnelen in Garnelen Bisque mit cremiger Polenta & Allerlei Karotte 24€



Apfelradl mit Vanilleeis 10€

Donnerstag

Linsensalat mit Lamm & Granatapfel 15€



Zwiebelrostbraten mit Rosmarinerdäpfel & Lauch 24€
oder

Bergforelle mit Rosmarinerdäpfel & Lauch 24€



Topfen & Quitte 10€

Freitag

Schaumsuppe vom Frühlingslauch mit Bärlauchpesto 8€



Gekochtes Rindfleisch mit Klassischen Beilagen 24€
oder

Wurzelfisch mit Bouillonerdäpfel & Wurzelgemüse 24€



Rahm – Walbeeren – Dulce de Leche 10€

Preis:

2- Gang Menü 25,00€

3- Gang Menü 29,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€