



R

2018



*T*ermine

Menü zum 1. Advent

2.12. - 8.12.

Menü zum 2. Advent

9.12. - 15.12.

Menü zum 3. und 4. Advent

16.12. - 23.12.

Menü zu Weihnachten

26.12.

Menü zu Silvester

31.12.

Am 24. und 25.12.2018 sowie am 1.1. und 2.1.2019 haben wir geschlossen.
Ab Donnerstag, den 3.1.2019 sind wir gerne wieder für Sie da.

*W*ir wünschen unseren Gästen
eine besinnliche Adventszeit
und ein gesundes, erfolgreiches Jahr 2019.

Ihre Familie Di Gregorio
und das La Rucola Team

*M*arkt und Straße steh'n verlassen,
still erleuchtet jedes Haus;
sinnend geh ich durch die Gassen,
alles sieht so festlich aus.

An den Fenstern haben Frauen
buntes Spielzeug fromm geschmückt,
tausend Kindlein steh'n und schauen,
sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern
bis hinaus ins freie Feld.
Hehres Glänzen, heil'ges Schauern,
wie so weit und still die Welt!

Sterne hoch die Kreise schlingen;
aus des Schnees Einsamkeit
steigt's wie wunderbares Singen. -
O, du gnadenreiche Zeit!

Joseph von Eichendorff



Menü zum 1. Advent

2.12. – 8.12.2018

Zartes Rindercarpaccio mit gehobelten Parmesanflocken,
Rucolasalat, gebratenen Waldpilzen
und süßem Balsamico



Hausgemachte Tagliolini
mit pikantem Wildragout im Parmesannest



Auf der Haut gebratener Skrei-Kabeljau
auf Dill-Safranschaum und buntem Gemüsebouquet

oder

Medium gebratenes Rinderfilet
an Barolo-Rotweincreme



Hausgemachtes Mousse au Chocolat
an Orangenfilets und gerösteten Mandeln

3-Gang-Menü 46,50 Euro (ohne Pasta)

4-Gang-Menü 54,50 Euro

*A*lles still! Es tanzt den Reigen
Mondenstrahl in Wald und Flur,
Und darüber thront das Schweigen
Und der Winterhimmel nur.

Alles still! Vergeblich lauschet
Man der Krähe heisrem Schrei.
Keiner Fichte Wipfel rauschet,
Und kein Bächlein summt vorbei.

Alles still! Die Dorfeshütten
Sind wie Gräber anzusehn,
Die, von Schnee bedeckt, inmitten
Eines weiten Friedhofs stehn.

Alles still! Nichts hör ich klopfen
Als mein Herze durch die Nacht -
Heiße Tränen niedertropfen
Auf die kalte Winterpracht.

Theodor Fontane

Menü zum 2. Advent

9.12. – 15.12.2018

Karamellierte Entenleber
auf Wildkräutersalat und Rote Beete
mit Äpfeln, Maronen und Gorgonzolawürfeln



Hausgemachte Gnocchi
mit Flusskrebse und Zucchiniestreifen an Orangen-Dillsauce



Gebratener Seeteufel auf glasiertem Chicorée
und Wintergemüse

oder

Geschmorte Kalbsbäckchen
auf Kartoffelpüree und glasierten Karotten



Pistazien-Tartufo
auf Himbeercreme

3-Gang-Menü 46,50 Euro (ohne Pasta)

4-Gang-Menü 54,50 Euro

Menü zum 3. und 4. Advent

16.12. – 23.12.2018

Duett vom Thunfisch- und Lachstatar
auf Kartoffelcarpaccio und Salatbouquet



Hausgemachte bunte Tagliolini
mit Hummerkrabben an Cognac-Tomaten-Sahnecreme



Gedünstetes Wildlachsfilet
auf Lauch-Speckgemüse an Proseccocreme

oder

Geschmorte Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und gebratenen Gnocchi



Hausgemachtes Schokoladensoufflé
auf Baileyscreme mit Bourbon-Vanilleeis

3-Gang-Menü 46,50 Euro (ohne Pasta)

4-Gang-Menü 54,50 Euro

Menü zu Weihnachten

26.12.

Rosa gebratenes Roastbeefcarpaccio
mit Ziegenkäsewürfeln im Mandelmantel
an buntem Salatbouquet



Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen
in Trüffelbuttercreme
mit gehobelten schwarzen Trüffeln



Gegrilltes Doradenfilet auf Lauchgemüse-Risotto
und grünem Spargel an Proseccocreme

oder

Zartes Kalbsfilet an Waldpilzcreme
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin



Crostata von Himbeeren

3-Gang-Menü 46,50 Euro (ohne Pasta)

4-Gang-Menü 54,50 Euro

*D*ie Kerze brennt am grünen Kranz.
Ihr gold'ner Schein strahlt schlicht.
Mit jedem Sonntag steigt der Glanz,
nimmt zu das Kerzenlicht.
Der Frohsinn, die Behaglichkeit,
erwärmen Herz und Geist.
Ein Sehnen nach der schönsten Zeit,
das Weihnachtsfest verheißt!

Christa M. Beisswenger

*M*ein Neujahrswunsch

Was ich erwarte vom neuen Jahre?
Daß ich die Wurzel der Kraft mir wahre,
Festzustehen im Grund der Erden,
Nicht zu lockern und morsch zu werden,
Mit den frisch ergrünenden Blättern
Wieder zu trotzen Wind und Wettern,
Mag es ächzen und mag es krachen,
Dunkel zu rauschen, hell zu lachen
Und im flutenden Sonnenschein
Freunden ein Baum des Lebens zu sein.

Karl Friedrich Henckell

Menü zu Silvester

31.12.

Triologie

von gebeiztem Wildlachscarpaccio-Thunfischtatar
mit Lachskaviar und buntem Kressesalat



Hausgemachte Raviolini al Plin gefüllt mit Käse in
„Cacio e Pepe“ getrüffelt im Parmesannest“
mit Parmaschinken chips



Kross gebratenes Wolfsbarschfilet auf grünem Spargel
und Babykarotten an Prosecco-Hummerschaum



Sorbet



Tournedos à la Rossini
an Whisky-Kalbsjus mit Waldpilz-Kartoffelstampf
und violettem Romanesco Gemüse



Hausgemachte Crema Catalana
mit karamellisierten Beeren

4-Gang-Menü (wahlweise mit Fisch oder Fleisch ohne Sorbet)

79,50 Euro exkl. Getränke

6-Gang-Menü 89,50 Euro exkl. Getränke



Kontakt:

Parkstr. 42A, 65189 Wiesbaden

Tel.: 0611-37 63 00

E-Mail: ristorante@la-rucola.de

Internet: la-rucola.de