



2024

# *T*ermine

Menü zum 1. Advent

1.12. – 7.12.

Menü zum 2. Advent

8.12. – 14.12.

Menü zum 3. Advent

15.12. – 22.12.

Menü zu Weihnachten

26.12.

Menü zu Silvester

31.12.

Am 24. und 25.12.2024 sowie vom 1.1. – 6.1.2025 haben wir geschlossen.  
Ab Dienstag, den 7.1.2025 sind wir gerne wieder für Sie da.

# *W*

ir wünschen unseren Gästen  
eine besinnliche Adventszeit  
und ein gesundes, erfolgreiches Jahr 2025.

Ihre Familie Di Gregorio  
und das La Rucola Team

Lieblich wieder durch die Welt geht die holde Kunde,  
die den Hirten auf dem Feld klang aus Engelsmunde.

Was den Hirten wurde kund, blieb uns unverloren:  
wieder kündet Engelsmund, dass uns Christ geboren.

Welch ein Glanz durchbricht die Nacht in des Winters Mitte!  
Welche Freude wird gebracht in die ärmste Hütte!

Winters Nacht und Sorge weicht hellen Jubel wieder,  
und der Himmel wieder steigt auf die Erde nieder.

Wenn die goldnen Sterne glüh'n in des Himmels Ferne,  
leuchten aus dem Tannengrün auch viele goldne Sterne.

Haus an Haus mit hellem Schein flammen auf die Kerzen,  
durch die Augen fällt hinein Licht auch in die Herzen.

Sei willkommen, Weihnachtslust, kling empor im Liede!  
Freude wohn in Menschenbrust, auf der Erde Friede!

Johannes Trojan

# Menü zum 1. Advent

1.12. – 7.12.2024

Entenbrust-Carpaccio  
mit gebratenen Steinpilzen,  
winterlichem Bouquet-Salat und süßem Balsamico



Hausgemachte Quadroni  
gefüllt mit Salsiccia und Stängelkohl in Parmesancreme



Gebratenes Flusszanderfilet in der Kartoffelkruste  
auf Blattspinat an Beurre blanc  
oder  
Geschmorte Kalbsbäckchen  
auf Kartoffelpüree und Rosenkohl



Hausgemachtes Schokosoufflé  
auf Schokoladencreme mit Bourbon-Vanilleeis

3 Gänge (ohne Pasta) 58,50 €

4 Gänge 69,50 €

# Menü zum 2. Advent

8.12. – 14.12.2024

Duett vom Fisch-Carpaccio  
Seeteufel und Wildlachs-Carpaccio mit mariniertem Thunfischtatar  
an Zitronenvinaigrette



Hausgemachte Spaghetti Chitarra  
mit feinem Kalbsragout und gehobeltem Pecorino



Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Linsenbeet an Trüffelcreme  
oder  
Geschmorte Gänsekeule  
auf Apfelrotkohl mit Butter-Gnocchi, Preiselbeeren und Rotweinsauce



Hausgemachte Crêpes Suzette  
mit Bourbon-Vanilleeis und Orangen-Grand Marnier Creme

3 Gänge (ohne Pasta) 63,50 €

4 Gänge 79,50 €

# Menü zum 3. Advent

15.12. – 22.12.2024

Honigziegenkäse in der Haselnusskruste  
auf Feldsalat und Rote-Beete-Carpaccio,  
mit Walnusskernen und Himbeerdressing



Hausgemachte Triangoli  
gefüllt mit Kürbis, Ingwer und Orangen auf Buttercreme



Gebratenes Wildlachssteak in bunter Sesamkruste  
auf Grand Marnier-Orangencreme,  
mit Wintergemüse und Salzkartoffeln  
oder  
Gebratenes Perlhuhn Supreme  
in feiner Cognaccreme, mit winterlichem Gemüsebouquet  
und Rosmarinkartoffeln



Hausgemachte Crème brûlée  
mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Waldbeeren

3 Gänge (ohne Pasta) 63,50 €

4 Gänge 79,50 €

Sinnend geh ich durch die Straßen,  
fromm geschmückt ist jedes Haus,  
Weihnachtsglocken hör ich klingen,  
alles sieht so festlich aus.

Still erhellt sind bunte Kerzen,  
die an jedem Christbaum glühen,  
möge doch ihr Licht der Liebe  
tief in alle Herzen ziehen.

O du wundervolle Weihnacht,  
gnadenreiche, fromme Zeit,  
möge doch dein Licht der Liebe  
für uns leuchten allezeit.

Diana Denk





**D**er Weihnachtsstern steht über der Stadt  
Schneeweiß glänzt der Boden  
Die Kufen des Schlittens wirken sehr glatt  
Das ist die Zeit zum Rodeln

Eine Zeit auf die sich alle freuen  
Plätzchen backen, singen, schenken  
Zu dieser Zeit soll niemand etwas bereuen  
Man soll an andere denken  
Das Fest der Liebe steht vor der Tür  
Die Gläser stehen bereit  
Alle sind dafür  
Ja, das ist Weihnachtszeit

Sophie Daka Vilu

# Menü zu Weihnachten

26.12.2024

Duett vom Tatar  
Mariniertes Thunfisch- und Wildlachstatar  
mit Avocadomousse auf Burratacreme



Hausgemachte Panzerotti  
gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme  
mit gehobeltem Wintertrüffel



Gebratenes Steinbuttfilet  
auf Gemüserisotto an Vin Santo Sauce mit Lachskaviar



Zitronen-Basilikum-Vodka-Sorbet



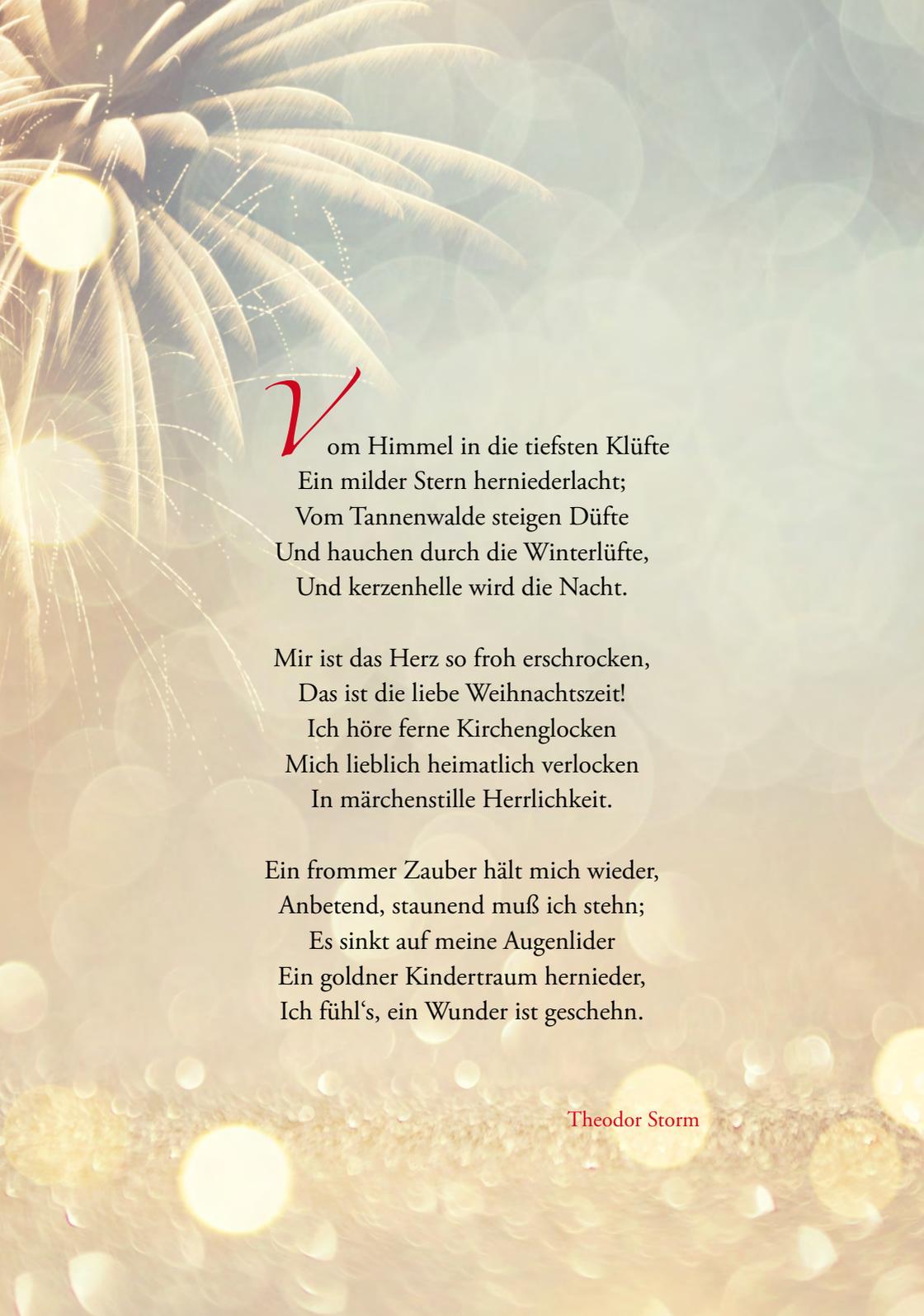
Zartes Kalbsfilet in der Pistazienkruste  
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Broccoliröschen  
an Cognac Demi-Glace



Hausgemachte Zimtmousse  
mit Orangenfilets und gerösteten Mandeln

4 Gänge (Vorspeise, Pasta, Fisch oder Fleisch, Dessert) 89,50 €

6 Gänge 109,50 €



Vom Himmel in die tiefsten Klüfte  
Ein milder Stern herniederlacht;  
Vom Tannenwalde steigen Düfte  
Und hauchen durch die Winterlüfte,  
Und kerzenhelle wird die Nacht.

Mir ist das Herz so froh erschrocken,  
Das ist die liebe Weihnachtszeit!  
Ich höre ferne Kirchenglocken  
Mich lieblich heimatlich verlocken  
In märchenstille Herrlichkeit.

Ein frommer Zauber hält mich wieder,  
Anbetend, staunend muß ich stehn;  
Es sinkt auf meine Augenlider  
Ein goldner Kindertraum hernieder,  
Ich fühl's, ein Wunder ist geschehn.

Theodor Storm

# Menü zu Silvester

31.12.2024

Zartes Rinder-Carpaccio  
mit Rucola-Salat, gehobeltem Parmesan und gebratenen Steinpilzen



Hausgemachte Tagliolini all Aragosta  
mit kanadischem Hummer in Tomaten-Sahne-Cognaccreme



Gebratenes Heilbuttfilet mit Kartoffelschuppen,  
grünem Spargel an getrüffelter Hollandaise und gehobeltem Wintertrüffel



Sorbet  
Erdbeersorbet mit Ferrari Rosé



Zartes Rinderfilet im Lardo-Speckmantel  
auf Whiskeycreme mit grünem Pfeffer,  
wildem Brokkoli, Karotten und Rosmarinkartoffeln



Hausgemachtes Limoncello-Tiramisu  
auf Karamellcreme mit Pistazienstreuseln

4 Gänge (Vorspeise, Pasta, Fisch oder Fleisch, Dessert) 99,50 €

6 Gänge 124,50 €



*Fröhliche  
Weihnachten*

*K*ontakt:

Parkstr. 42A, 65189 Wiesbaden

Tel.: 0611-37 63 00

E-Mail: [ristorante@la-rucola.de](mailto:ristorante@la-rucola.de)

Internet: [la-rucola.de](http://la-rucola.de)