

FLAMMKUCHEN

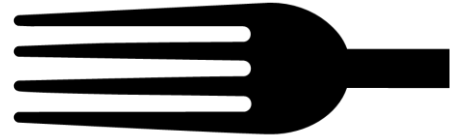
Flammkuchen mit:

jeder Flammkuchen wird mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

Speck Zwiebeln Gartenkresse Käse	€ 11,90
Brie Käse Frühlingszwiebeln Trüffel	€ 12,90
Ziegenkäse Blaubeeren Walnüsse	€ 12,90
Chorizo Oliven Frühlingszwiebeln Feta Käse	€ 12,90
Spargel Pinienkerne Frühlingszwiebeln Käse	€ 12,90
Spanischer Rinderschinken Rucola Parmesan Käse	€ 13,90
Meeresfrüchte Knoblauch Paprika Käse	€ 13,90

VORSPEISEN

FANGFRISCHE AUSTER	€ 3,90
HUMMER SAFRAN SCHAUM SÜPPCHEN Kresse Kürbis Öl + Jakobsmuscheln	€ 8,90 € 12,90
BURRATA Tomatenfilet Ananas Chutney Basilikum Pesto Schwarzer & Weißer Sesam	€ 12,90
ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG gefüllt mit Weintraube karamellierte Walnuss Feigengelee	€ 13,90
THUNFISCH TATAR Avocado Koriander Sesam	€ 14,90
VEGETARISCHER ANTIPASTI-TELLER Rote-Beete-Humus Büffel Mozzarella gefülltes Weinblatt mit Wildkräutereis Champignon Zucchini Artischocke Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frühlingszwiebeln & Frischkäse Paprika Wildkräutersalat	€ 12,90
ANTIPASTI-TELLER Vegetarischer Antipasti-Teller Dattel im Speckmantel Serrano Schinken Crevette	€ 17,90



HAUPTGANG

HAUSGEMACHTE RAVIOLI gefüllt mit Ricotta Spinat Pinienkernen Salbei Butter Parmesan	€ 17,90
HAUSGEMACHTE RAVIOLI gefüllt mit Hummer Garten Kresse Parmesan Salbei Butter	€ 18,90
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE Hüftsteakstreifen Safran Champignons Trüffel-Rahm-Sauce	€ 18,90
GEFÜLLTE MAISPOULARDE Französische Käse Auswahl getrüffelter Kartoffelpüree Garten Gemüse	€ 18,90
MIESMUSCHELN in Safran – Weissweinsauce getrüffelte Steakhousepommes	€ 18,90
STEAK TATAR hausgemachte Dijon Mayonnaise getrüffelte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	€ 19,90
ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK Getrüffelten Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	€ 21,90
„WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Safran-Aioli	€ 21,90
PAPILOTTE MASSI Edelfisch Crevetten Roses Jakobsmuscheln Drillinge Marktgemüse Safran-Hummer-Schaum	€ 24,90
THUNFISCH STEAK IM SESAM MANTEL getrüffelter Kartoffelpüree Baby Spinat	€ 26,90

DESSERT

CRÊPES SUZETTE Cointreau hausgemachtes Eis Orange	€ 7,50
WARMES SCHOKOLADEN TÖRTCHEN Fruchtgarnitur hausgemachtes Eis	€ 8,50
FEINSTE KÄSEAUSWAHL AUS FRANKREICH Feigengelee Trauben karamellisierten Walnüssen	€ 10,90

**SIE SUCHEN NACH EINER LOCATION FÜR IHRE FESTLICHEKEIT?
ODER BENÖTIGEN EIN CATERING?**

**SPRECHEN SIE UNS AN, ODER SCHREIBEN UNS UNTER:
INFO@MASSI-RESTAURANT.DE**

Sie möchten eine Rezension über uns schreiben?



MENU

Alle Preise beinhalten die Mehrwertsteuer
- Nur Barzahlung möglich -