



LA CUCINA ITALIANA



MENÙ



**GAETANO MEDINI:
VOM „SPEISEWIRT“ ZUM
„OBERHOFKÜCHENMEISTER“**

Das Restaurant MEDINIS stellt sich ganz in die Tradition seines Namensgebers, der nicht nur für eine hervorragende Küche steht, sondern auch ein großartiger Gastgeber war: Gaetano Medini, von allen nur Gustav genannt, war als Italiener an der Ostsee vor über 200 Jahren nicht nur eine seltene Erscheinung. Der Mailänder bewirtschaftete ab 1813 auch gleich mehrere Lokalitäten in der Residenzstadt „Dobberan“, darunter der heutige „Weiße Pavillon“ und das Restaurant „Friedrich Franz-Palais“ am Kamp, bevor er 1827 auch am „Heiligen Damm“ gastronomisch tätig wurde – natürlich auf Geheiß von Friedrich Franz I.

Das internationale Küchenteam vom Restaurant MEDINIS, will seinen Gästen aus Nah und Fern nur das Beste bieten. Und dem Ruf Gaetano Medinis nacheifern, den der Großherzog zum Dank zum „Oberhofküchenmeister“ ernannte.

1857 fand er in Bad Doberan seine letzte Ruhe: An der östlichen Klostermauer steht noch heute sein großer schlichter Grabstein.

HEILIGENDAMM



GUT VORDER BOLLHAGEN

MECKLENBURG-VORPOMMERN

BIO-SPITZENPRODUKTE VON GUT VORDER BOLLHAGEN

Im MEDINIS sind die Zutaten nicht nur in höchster Qualität verarbeitet, frisch und hausgemacht.

Sie stammen auch überwiegend vom mehrfach ausgezeichneten „Gut Vorder Bollhagen“, das Familie Jagdfeld zu einem deutschlandweiten Vorzeigebetrieb der Bio-Landwirtschaft entwickelt hat.

Das Gut Vorder Bollhagen liegt landschaftlich reizvoll direkt an der mecklenburgischen Ostseeküste unweit von Heiligendamm und ist ein landwirtschaftlicher Betrieb, der mit ökologischen Methoden Marktfrüchte sowie Speise- und Pflanzkartoffeln anbaut und seine Tiere wie etwa Rinder, Kälber, Hühner, Enten und Gänse artgerecht hält. Seine eigenen Bio-Erzeugnisse wie auch ergänzende Bio-Lebensmittel, die überwiegend aus der Region stammen, bietet der Hof zum Kauf an. Das ehemalige Taubenhaus wurde dafür zu einem Hofladen umgestaltet, um den Besuchern das breite Bio-Angebot des Guts präsentieren zu können – und das in einem gemütlichen, rustikalen Ambiente.

Lassen Sie sich von unserer Auswahl von Gerichten, zubereitet mit frischen Bio-Produkten vom Vorzeigebetrieb GUT VORDER BOLLHAGEN inspirieren:

🍷 CARPACCIO DI MANZO ALLA “MEDINIS“ * | 24 EUR ^{1, 4, 11, 12}
Rindercarpaccio “Medinis”, Senfsauce, Rucola und Parmesan
“Medinis” beef carpaccio, mustard sauce, rocket and parmesan

🍷 VITELLO TONNATO* | 25 EUR ^{1, 2, 5, 6, 7, 11, 12}
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veal, tuna sauce

🍷 FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA AL PEPE VERDE* | 48 EUR ^{4, 5, 7, 12}
Gegrilltes Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce
Grilled Beef fillet with green pepper sauce

🍷 PURÈ DI PATATE/CON TARTUFO NERO* | 8/15 EUR ⁴
Kartoffelpüree / mit schwarzem Trüffel
Mashed potatoes / with black truffle

**🍷 POLLO RUSPANTE DELLA FATTORIA, ACCOMPAGNAMENTI
SECONDO STAGIONE CON DEMI GLACE | 79 EUR ^{4, 7, 9, 13}**
Ganzes, gegrilltes Huhn aus Freilandhaltung vom Biohof GUT VORDER BOLLHAGEN,
saisonale Beilagen und Demi Glace, für 2 Personen am Tisch tranchiert
Free-range chicken from the organic farm GUT VORDER BOLLHAGEN with seasonal sides
and demi glace, recommended for 2 carved at the table

ANTIPASTI – VORSPEISEN

GAMBERI ROSSI DI SICILIA ALLA CATALANA E PASSION FRUIT ^{3, 5, 7}	31 EUR
Carpaccio aus roten sizilianischen Garnelen nach katalanischer Art mit Passionsfrucht Red Sicilian prawn carpaccio catalan-style with passion fruit	
CARPACCIO DI MANZO ALLA MEDINIS ^{1, 4, 11, 12}	24 EUR
Rindercarpaccio "Medinis", Senfsauce, Rucola und Parmesan "Medinis" beef carpaccio, mustard sauce, rocket and parmesan	
VITELLO TONNATO ^{1, 2, 5, 6, 7, 11, 12}	25 EUR
Kalbfleisch mit Thunfischsauce Veal with tuna sauce	
BURRATA PUGLIESE ^{4, 7, 11}	23 EUR
Burrata aus Apulien, Kirschtomatensalat und Balsamico-Essig Burrata from Puglia with cherry tomato salad and balsamic vinegar	

PRIMI PIATTI – ERSTER GANG

CAVATELLI CON GRANSEOLA, ZUCCHINE, LIMONE E PEPERONCINO ^{2, 3, 5, 7, 9}	31 EUR
Cavatelli-Nudeln mit Krabben, Zucchini und Zitrone Cavatelli pasta with crab, courgettes and lemon	
RAVIOLI DI OSSOBUCCO CON SUGO DI CARNE E MIDOLLO* ^{1, 4, 5, 7, 9}	29 EUR
Ravioli gefüllt mit Ossobuco, Fleischsauce und Rindermark Ravioli filled with ossobuco, meat sauce and bone marrow	
PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE* ^{1, 4, 5, 7, 9}	26 EUR
Hausgemachte Pappardelle Bolognese Homemade pappardelle with Bolognese sauce	
SPAGHETTI ALLA NORMA, CON POMODORO FRESCO, MELANZANE E RICOTTA SALATA ^{4, 9, 11}	23 EUR
Spaghetti nach Art des Hauses, mit frischen Tomaten, Auberginen und gesalzenem Ricotta Spaghetti the house style, with fresh tomato, aubergines and salted ricotta	

SECONDI – HAUPTGANG

BRANZINO IN GUAZZETTO CON GAMBERI, CIPOLLOTTO E POMODORINI ^{2, 3, 5, 7, 14}	39 EUR
Wolfsbarsch in Guazetto mit Garnelen, Frühlingzwiebeln und Kirschtomaten Seabass in guazetto with prawns, spring onions and cherry tomatoes	
TONNO SCOTTATO CON SPUMA DI AVOCADO E SALSA ALL'ARANCIA ^{2, 4, 5, 7}	44 EUR
Gebatener Thunfisch mit Avocadoschaum und Orangensauce Seared tuna with avocado foam and orange sauce	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA AL PEPE VERDE* ^{4, 5, 7, 12}	48 EUR
Gegrilltes Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce Grilled Beef fillet with green pepper sauce	
COSCIOTTO DI AGNELLO CON SCAROLA E OLIVE TAGGIASCHE ^{4, 5, 7}	42 EUR
Lammkeule mit Escarola und Taggiasca-Oliven Lamb leg with escarola and taggiasca olives	
PARMIGIANA DI VERDURE CON TORTINO DI RICOTTA E ASPARAGI ^{4, 5, 7}	29 EUR
Gemüse Parmigiana mit Ricottakuchen und Spargel Parmigiana vegetables with ricotta pie and asparagus	



RACCOMANDAZIONE – EMPFEHLUNG

POLLO RUSPANTE DELLA FATTORIA, ACCOMPAGNAMENTI SECONDO STAGIONE CON DEMI GLACE ^{4, 7, 9, 13}	79 EUR
Ganzes, gegrilltes Huhn aus Freilandhaltung vom Biohof GUT VORDER BOLLHAGEN, saisonale Beilagen und Demi Glace, für 2 Personen am Tisch tranchiert	
Free-range chicken from the organic farm GUT VORDER BOLLHAGEN with seasonal sides and demi glace, recommended for 2 carved at the table	

CONTORNI – BEILAGEN

BROCCOLI PICCANTI Wilder Brokkoli mit Ingwer und Chili Wild broccoli with ginger and chili	8 EUR
🕒 VERDURE DI STAGIONE ⁵ Saisonales Gemüse Seasonal vegetables	8 EUR
🕒 PURÈ DI PATATE /CON TARTUFO NERO* ⁴ Kartoffelpüree / mit schwarzem Trüffel Mashed potatoes / with black truffle	8 / 15 EUR

MENU ' BAMBINI – KINDER MENÜ

SPAGHETTI AL POMODORO ^{1,9} Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	12 EUR
PENNE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE ^{4, 5, 7, 9} Penne mit Bolognese-Sauce Penne with Bolognese sauce	15 EUR
🕒 MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE * ^{1, 9, 11} Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art mit Pommes Frites Chicken Milanese with French fries	22 EUR
🕒 PURÈ DI PATATE* ⁴ Kartoffelpüree Mashed potatoes	8 EUR

DOLCI – DESSERT

TIRAMISÙ ^{1, 4, 9} Mascarpone-Mousse, Savoiardi, Espresso Mascarpone mousse, Savoiardi, espresso	12 EUR
TORTA SACHER CON SORBETTO AL LAMPONE ^{1, 4, 7, 9, 11} Sachertorte mit Himbeersorbet Sacher cake with raspberry sorbet	12 EUR
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE FRESCHE ^{1, 4, 9, 11} Vanille-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren Vanilla panna cotta with fresh strawberries	12 EUR
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ^{1, 4, 7} Auswahl an Eiscreme und Sorbet pro Kugel Selection of ice creams and sorbets per scoop	5 EUR
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E MOSTARDA DI FRUTTA ^{4, 11, 12} Auswahl an italienischem Käse mit Senffrüchten Selection of Italian cheeses with mustard fruits	21 EUR

1 Eier | Eggs 2 Fisch | Fish 3 Krebstiere | Crustaceans 4 Milch | Milk Products 5 Sellerie | Cellery 6 Sesamsamen | Sesame Seed
7 Schwefeloxid & Sulphite | Sulphur Oxides & Sulphites 8 Erdnüsse | Peanuts 9 Glutenhaltiges Getreide | Gluten 10 Lupine | Lupin
11 Schalenfrüchte | Peel Fruits 12 Senf | Mustard 13 Sojabohnen | Soybeans 14 Weichtiere | Molluscs

 mit Bio-Fleisch / Bio-Gemüse hergestellte Gerichte | made with organic vegetables / organic meat

* Zubereitet mit ausgesuchten Bio-Produkten vom GUT VORDER BOLLHAGEN. Wir informieren Sie gerne.
* Made with selected organic products from GUT VORDER BOLLHAGEN. We would be happy to advise you.