

Cari ospiti,

benvenuti al Bornheimer Ratskeller. Diese Woche ist alles anders, denn wir haben Freiluft-Kinowoche. Nach dem letzten Jahr, wo wir als regional agierendes Lokal Frankfurter Filme gezeigt haben, sind 2023 Filme unserer Partnerstadt Mailand dran. Nach dem gestrigen Klassiker mit Sophia Loren und Marcello Mastroiani zeigen wir heute einen weniger bekannten, aber hoffentlich genauso unterhaltsamen Film: "Wir schaffen das schon!" Das Essen haben wir auf unser Filmprogramm abgestimmt, sodass wir diese Woche ein wenig über den hessischen Tellerrand hinausschauen. Wie bei unseren Filmen finden Sie unten die entsprechenden Originale mit deutschem Untertitel ! ;-)

Bitte beachten Sie, dass in der Filmwoche die Küche um 19.30 Uhr allerspätestens schließt und bis zum Filmstart nur noch die Sachen zu haben sind, die wir auf Brot servieren. Aufgrund unserer gestrigen Erfahrung haben wir zusätzlich noch unser Gänserillette und den Odenwälder Handkäse mit ins Programm genommen, auch wenn die mit Mailand nichts zu tun haben.

Als Apéritif empfehlen wir Ihnen einen Campari, der seinen Ursprung in Italien hat und aus Mailand kommt. Wir servieren diesen im Weißweinglas natürlich mit einem italienischen Prosecco auf Eis und mit Orange. Der Campari Spritz existiert schon viel länger als der derzeitige trendige Apérol Spritz. Leider lassen die derzeitigen Temperaturen nicht so recht das passende Sommergefühl aufkommen, wir hoffen aber trotzdem, dass der Drink Ihnen einen schönen Start in den (Feier-)Abend bietet.

Gruß aus der Küche, Mario Furlanello und Team

## Für auf die Hand ...

### **Gänserillette auf Sauerteigbrot** **5,60€**

Die Ganssaison ist schon lange vorbei, unser Vorrat an Rillette aber immer noch nicht aufgebraucht. Das liegt an der größeren Anzahl an Gänsen, die wir letztes Jahr erhalten haben. Unser herzhafter Brotaufstrich von Gänsen der Familie Antony ist mit etwas Rosmarin parfümiert. Ideal für vorne weg ...

### **Handkäse aus dem Odenwald** **6,90€**

Wir servieren diesen herkunftsgeschützten Käse aus Hüttenthal so, wie das hier üblich ist: in einer Marinade aus Zwiebeln, Essig und Öl. Aber natürlich auf unsere eigene Art und Weise. Und mit hausgemachtem Sauerteigbrot und Kümmelbutter.

### **Frisch gebackenes und belegtes Focaccia** **12,90€**

Sandwich mit Taleggio (wie der Gorgonzola ein herkunftsgeschützter Käse aus der Region Mailand) oder mit hausgemachtem Coppa, einem Rohschinken vom Schweinenacken. Mit Salat und Tomaten.

## Vorspeisen

### **Salami von Langener Wildschwein auf gebratener Polenta** **7,50€**

In Vorbereitung auf die Kinowoche haben wir bereits vor Monaten aus einer größeren Menge Wildschwein Salami hergestellt, die wir mit Fenchel und Rotwein aromatisiert haben. Dazu reichen wir gegrillte Polenta. Das Fett der Salami schmilzt auf dem warmen Maisgrieß und verströmt so sein Aroma noch viel besser, als wenn man sich ein paar Scheiben auf Brot legt.

### **Minestrone quasi milanese** **7,50€**

Wir mussten den Originaltitel "Minestrone alla milanese" leicht anpassen, da sich das Original durch die Verwendung von Speck von anderen Versionen dieser aufwändigen Gemüsesuppe unterscheidet. Wir wollten aber eine vegetarische Suppe, weshalb das "quasi" das "alla" ersetzt. Wenn Sie bei dem herbstlichen Wetter eine Hauptgangportion wünschen, gibt es die für einen Aufpreis von 6,00 Euro.

## Hauptgerichte

**Risotto alla milanese** **17,50€**

Risottoreis aus der Lombardei, Knochenmark und Safran definieren dieses Risotto, das nicht nur deswegen nicht vegetarisch ist, sondern auch durch den Einsatz von Geflügelbrühe. Abgerundet wird mit Grana padano und Butter, die in Norditalien oftmals Olivenöl ersetzt.

**Risotto al Gorgonzola con pere e noci** **18,50€**

Hätten Sie gewusst, dass Gorgonzola aus der Lombardei kommt ? Er sorgt in diesem Risotto anstelle der Butter für Cremigkeit. Wir servieren es mit Maintaler Birne und gerösteten Haselnüssen.

**Agnolotti di zucca con burro di salvia** **19,50€**

Mit dem ersten Kürbis der Saison gefüllte Nudeln in Salbeibutter.

**Piccata alle milanese von Rockenberger Hühnerbrust** **26,90€**

Mit Parmesan und Ei panierte Schnitzelchen von Rockenberger Hühnerbrust der Familie Antony, die wir traditionell zu hausgemachten Bandnudeln in Tomatensoße servieren.

**Osso buco alla milanese** **28,50€**

Geschmorte Beinscheiben von nordhessischem Charolaisrind auf Safranrisotto. Auf unsere Art ...

## Dessert

**Tiramisu** **8,50€**

Last but not least: auch Mascarpone kommt aus Norditalien. Wir haben unser Tiramisu mit selbstgebackenem Bisquit eingeschichtet.

*Sollten Sie zu berücksichtigende Allergien/ Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

**Ausführliche Informationen zu unseren Erzeugern finden Sie auf unserer Website:**

<https://www.ratskeller-bornheim.de/erzeuger>