



Spughetti

Assia 87

# ENRICO D'ASSIA

---

„Mit dem Pinsel in der Hand ist mir wohler als mit der Feder“, schrieb Heinrich Prinz von Hessen in seiner Autobiographie „Der kristallene Lüster. Meine deutsch-italienische Jugend“.

Heinrich Prinz von Hessen war unter seinem italienischen Namen Enrico d'Assia ein bekannter Künstler.

Geboren wurde er am 30. Oktober 1927 in der Villa Savoia in Rom, in der Heimat seiner Mutter, der Prinzessin Mafalda von Savoyen, der zweitältesten Tochter von König Viktor Emanuell III von Italien. Seine Kindheit und Jugend verbrachte Prinz Heinrich sowohl in Italien als auch in Deutschland.

Im September 1947 zog er nach Italien und entschied sich kurz darauf für die italienische Staatsbürgerschaft. Von da an trug er seinen italienischen Namen, auch als Künstler. Er malte in Rom, Ischia und Capri und hatte seine erste Einzelausstellung 1948 in Alexandria in Ägypten. Es folgte in den 50er Jahren die ersten Ausstellungen in Paris, Rom, New York und San Francisco.

Neben seiner Leidenschaft für die Malerei hegte er eine besondere Liebe für Opern und verband beides in den Jahren zwischen 1964 und 1974 als Kostüm- und Bühnenbildner für Opern- und Ballettinszenierungen in Rom, Mailand und Florenz.

Sein umfassendes Werk wird von Kritikern bis heute als nostalgischer oder romantischer Surrealismus bezeichnet.

Einen ganz besonderen Bilderzyklus veröffentlichte 1989 seine Tante Margaret Prinzessin von Hessen und bei Rhein – das Pugorama beziehungsweise Mopsaik. Das Pugorama ist eine Auswahl der „Mopsbilder“, die Prinz Heinrich ihr jährlich zu Weihnachten schenkte. Auf diesem Motivzyklus sind die kleinen treuen Begleiter immer wieder in geistreichen Kontexten abgebildet, die mit Wortwitz begleitet werden. So auch das Motiv unserer Speisekarte, die Sie gerade in den Händen halten.

Genießen Sie Ihre SPUGhetti und Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant

*"I feel more comfortable with the brush in my hand than with that Feather", wrote Heinrich Prince of Hesse in his autobiography "The crystal chandelier. My German-Italian Youth".*

*Heinrich Prince of Hesse was under his Italian Name Enrico d'Assia a well-known artist.*

*He was born on 30 October 1927 in the Villa Savoia in Rome, the home of his mother, Princess Mafalda of Savoy, the second eldest daughter of King Victor Emmanuel III of Italy. Prince Heinrich spent his youth and childhood both in Italy as well in Germany.*

*In September 1947 he moved to Italy and decided to apply for an Italian citizenship shortly afterwards. From then on, he carried his Italian name, also as an artist. He painted in Rome, Ischia and Capri and had his first solo exhibition in 1948 in Alexandria, Egypt. This was followed in the 1950s by the first exhibitions in Paris, Rome, New York and San Francisco.*

*In addition to his passion for painting, he had a particular love for operas and combined both in the years between 1964 and 1974 as a costume and set designer for opera and ballet productions in Rome, Milan and Florence.*

*His extensive work is considered by critics to this day called nostalgic or romantic surrealism.*

*A very special cycle of paintings was published in 1989 by his aunt Margaret, Princess of Hesse and Rhine – the Pugorama or Mopsaik. The Pugorama is a selection of the „pug pictures“, the prince Heinrich gave her every year as a Christmas present. In this cycle of motifs, the little faithful companions are repeatedly depicted in witty contexts, which are accompanied by wordplay. This is also the motif of our menu that you are holding in your hands right now.*

*Enjoy your SPUGhetti and your stay in our restaurant.*



## VORSPEISE | STARTERS

Brot und Butter <i>Bread and butter</i>	4,5
Carpaccio vom Rind mit jungem Salat und Parmesan <i>Beef Carpaccio with young lettuce &amp; parmesan</i>	24
Geräucherter Heilbutt mit Limette, Granatapfel- Staudenselleriesalat und Meerrettich <i>Smoked halibut with lime, pomegranate and celery salad and horseradish</i>	21
Bruschetta mit Gorgonzola und Feige oder Tomate und Olive <i>Bruschetta with gorgonzola and fig or tomato and olive</i>	16
Gegrillte Wassermelone mit Wildkräutersalat, Passionsfruchtdressing und Belper Knolle <i>Grilled watermelon with wild herb salad, passion fruit dressing and Belper tuber</i>	17
Romana Herzen mit Jakobsmuscheltatar und Chilliöl <i>Romana hearts with scallop tartare and chilli oil</i>	23

## KAVIAR | CAVIAR

Prunier Kaviar 50g mit Blinis, Crème Frâiche, Butter und Schnittlauch <i>Prunier caviar 50g with blinis, crème fraîche, butter and chives</i>	125
--	-----

## SUPPE | SOUPS

Fischsuppe „Brodetto“ <i>“Brodetto” fish soup</i>	17
Minestrone mit Gemüse und Parmesan-Grissini <i>Minestrone with vegetables and parmesan grissini</i>	13

## HAUPTGERICHT | MAIN COURS

Rinderbug mit Fondant Kartoffel, Bimi und Portweinjus <i>Beef shoulder with fondant potato, bimi and port wine jus</i>	39
Kalbsfilet mit Erbsencreme und Kohlrabi-Salat <i>Veal fillet with pea cream and kohlrabi salad</i>	48
Ganze Scholle mit Spinat und Kartoffel „Müllerin Art“	42
„Finkenwerder Art“	48
<i>Whole plaice with spinach und potato</i> "Müllerin style"	42
"Finkenwerder style"	48
Caesar Salat	19,5
mit deutscher Hähnchenbrust	28,5
mit 5 Wildgarnelen	34
<i>Caesar salad</i>	19,5
<i>with German chicken breast</i>	28,5
<i>with 5 wild prawns</i>	34

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ravioli mit mediterranem Gemüse und Rucola <i>Ravioli with Mediterranean vegetables and rocket</i>	26
Spitzkohl mit Kräuter-Emulsion und Tomaten <i>Pointed cabbage with herb emulsion und tomatoes</i>	22
Frankfurter grüne Soße mit pochiertem Ei und Drillinge <i>Frankfurt green sauce with poached egg and triplets</i>	19

## PASTA

Pasta Pomodoro mit Tomate, Basilikum und Grana Padano <i>Pasta Pomodoro with tomato, basil and Grana Padano</i>	18
Pasta mit Garnelen aglio e olio <i>Pasta with prawns aglio e olio</i>	38
Pasta Bolognese mit Wurzelgemüse und Kräutern <i>Pasta Bolognese with root vegetables and herbs</i>	21

## **FLEISCH | MEAT**

Rinderfilet Lady's Cut (ca.180g) 46  
*Fillet of beef lady's cut (approx. 180g)*

Tomahawk vom Premium Schwein 32  
*Premium Pig Tomahawk*

Zu unseren Premium Cuts servieren wir immer Jus.  
*We always serve jus with our Premium Cuts.*

## **FISCH | FISH**

Steinbutt 49  
*Turbot*

Dorade Rosé 32  
*Sea bream rosé*

Zu unserem Premium Fisch servieren wir immer Weißwein-Soße.  
*With our premium fish we always serve white wine sauce.*

## **MEERESFRÜCHTE | SEA FOOD**

Gamberoni al guazzetto 42  
*Guazzetto prawns*

3 Austern Sylter Royal No.2 gegrillt 45  
Trüffel | Hollandaise | Holunderblüte | Schalotte | Gurke | Dill  
*3 grilled Sylter Royal No.2 oysters*  
*Truffle | Hollandaise | Elderflower | Shallot | Cucumber | Dill*

## BEILAGEN | SIDE DISHES

Junger Blattsalat   <i>Young leaf salad</i>	8,5
Caesar Salat   <i>Caesar salad</i>	8,5
Gebratene Champignons   <i>Fried mushrooms</i>	9
Kartoffelpüree   <i>Mashed potatoes</i>	9
Pommes   <i>French fries</i>	9
Spinat   <i>Spinach</i>	9
Grillgemüse   <i>Grilled vegetables</i>	13

## SAUCE

Sauce Hollandaise   <i>Hollandaise sauce</i>	4,5
Pfeffersauce   <i>Pepper sauce</i>	4,5
Kräuterbutter   <i>Herb butter</i>	4,5

## DESSERT

Gelato verschiedene Sorten je Kugel <i>Gelato different flavors per scoop</i>	3,5
Sweets im Glas: Panna Cotta oder Tiramisu <i>Sweets in a glass: Panna Cotta or Tiramisu</i>	8
Delice von Rhabarber und Erdbeere <i>Delice of rhubarb and strawberry</i>	16
Crème Brûlée mit Sauerampfer und Roggen <i>Crème brûlée with sorrel and rye</i>	15