



SILVESTER DINNER 2023 - MENU DI CAPODANNO 2023

SILVESTER DINNER 2023

APERITIF MIT KLEINEN HÄPPCHEN

APERITIVO DI BENVENUTO CON CANAPÈ

APERITIF WITH CANAPÉS



LINSENCREMESUPPE MIT GEBACKENEM KAISERGRANAT UND ZITRONENGRAS

VELLUTATA DI LENTICCHIE CON SCAMPO AL FORNO E CITRONELLA

LENTIL CREAM SOUP WITH BACKED SHRIMP AND LEMONGRASS



KARTOFFELRAVIOLI MIT LAUCH GEFÜLLT AUF PECORINOESPUMA UND NORCIA TRÜFFEL

RAVIOLI DI PATATE RIPIENI CON PORRI SU ESPUMA DI PECORINO E TARTUFO DI NORCIA

POTATO RAVIOLI FILLED WITH LEEKS ON PECORINO ESPUMA AND NORCIA TRUFFLE



“BIO” LACHS AUF BLATTSPINAT, N25 OSCIETRA KAVIAR UND BEURRE NOISETTE

SALMONE “BIO” SU SPINACI, CAVIALE OSCIETRA N25 E BEURRE NOISETTE

"BIO" SALMON ON SPINACH, N25 OSCIETRA CAVIAR AND BEURRE NOISETTE



MANGO-KALAMANSI-SORBET

SORBETTO AL MANGO E CALAMONDINO

MANGO AND CALAMANSI SORBET



RINDSFILET AUF TOPINAMBUR, WILDEM BROKKOLI UND ANDALIMAN-PFEFFER-SAUCE

FILETTO DI MANZO SU TOPINAMBUR, BROCCOLI E SALSAL AL PEPE ANDALIMAN

BEEF FILLET ON JERUSALEM ARTICHOKE, WILD BROCCOLI AND ANDALIMAN PEPPER SAUCE



TAHITI-VANILLE-CRÈMEUX MIT MANDARINEN UND HASELNUSSEIS

CRÈMEUX ALLA VANIGLIA DI TAHITI CON MANDARINI E GELATO ALLA NOCCIOLA

TAHITIAN VANILLA CRÈMEUX WITH MANDARINS AND HAZELNUT ICE CREAM

155,00 €

PRO PERSON / A PERSONA / PER PERSON