



## *Silvester Dinner 2021 - Menu di fine anno 2021*

### *Silvester Dinner 2021*

*Aperitif mit kleinen Häppchen*

*Aperitivo di benvenuto con canapè*

*Aperitif with canapés*



*Schottischer Kaisergranat mit Kürbis und Schrenckii Reserve (N25 Kaviar)*

*Scampo scozzese con zucca e caviale Schrenckii (Riserva N25)*

*Scottish langoustine with pumpkin and Schrenckii Reserve (N 25 caviar)*



*Tortelloni mit Fonduta gefüllt auf Rohnencreme und Steinpilzfond*

*Tortelloni ripieni con fonduta su crema di barbabietola e fondo di porcini*

*Tortelloni filled with fonduta on beetroot cream and porcini fond*



*Seezunge auf Blattspinat und Norcia-Trüffel-Nage*

*Sogliola su spinaci con salsa al tartufo di Norcia*

*Sole with spinach and Norcia-truffle-sauce*



*Kokos-Passionsfrucht-Sorbet*

*Sorbetto al cocco e frutto della passione*

*Coco passion fruit sorbet*



*Rosa gebratenes Rindsfilet mit Artischocken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise*

*Filetto di manzo arrosto su carciofi, patate e salsa olandese*

*Roasted filet of beef with artichoke, potatoes and sauce hollandaise*



*Luwak-Kaffee-Panna-Cotta mit Feigen und Opalys Eis*

*Panna cotta al caffè Luwak con fichi e gelato opalys*

*Luwak coffee-panna-cotta with figs and opalys ice cream*

€ 125,00

*pro Person / a persona / per person*