

OSTERMENÜ
MENU DI PASQUA
EASTER MENU

SAIBLING AUF WEIßEM SPARGEL, „BOZNER“ SAUCE ESPUMA UND KRÄUTERSALAT

SALMERINO SU ASPARAGI BIANCHI, ESPUMA DI SALSA BOLZANINA
E INSALATA DI ERBE AROMATICHE

CHAR ON WHITE ASPARAGUS, “BOZNER” SAUCE ESPUMA AND HERB SALAD



RISOTTO „ALLA CARBONARA“ AUF ERBSENCREME, CONFIERTEM EIGELB UND GUANCIALE

RISOTTO “ALLA CARBONARA” SU CREMA DI PISELLI, TUORLO D'UOVO CONFIT E GUANCIALE

RISOTTO “ALLA CARBONARA” ON PEA CREAM, CONFIT EGG YOLK AND GUANCIALE



KALBSRÜCKEN IN PESTOKRUSTE AUF OFENMELANZANE,
DAUPHINE-KARTOFFELN UND MADEIRAJUS

SELLA DI VITELLO IN CROSTA DI PESTO SU MELANZANE AL FORNO,
PATATE DAUPHINE E JUS AL VINO DI MADEIRA

VEAL LOIN IN PESTO CRUST ON OVEN-BAKED AUBERGINES, DAUPHINE POTATOES
AND MADEIRA WINE JUS



WEIßE SCHOKOLADEN-KOKOSNUSS-CREME AUF ANANAS UND KALAMANSISORBET
CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO E COCCO SU ALL'ANANAS E SORBETTO AL CALAMANSI
WHITE CHOCOLATE AND COCONUT CREAM ON PINEAPPLE AND CALAMANSI SORBET

95,00 € PRO PERSON / A PERSONA / PER PERSON

BITTE RESERVIEREN SIE IHREN TISCH RECHTZEITIG. – È GRADITA LA PRENOTAZIONE. – TABLE RESERVATION RECOMMENDED.
+39 0472 832 750 / INFO@HOTEELEPHANT.COM