

Silvestermenü 2018

Aperitif
Blätterteiggebäck

Bisonroastbeef
Himbeer-Balsamico Reduktion | regionale Wildkräuter

Hausgemachte Nudelteigtaschen
Auberginen | getrocknete Tomaten | Pecorino

Topinambur Cremesuppe
Kokosschaum | Kartoffelchip

Offiziersbarsch
grüner Risotto | Radicchio Trevisano

Rosa gebratener Kalbsrücken
Schüttelbrotkruste | Babygemüse | Duchesse Kartoffel

Schoko – Walnuss – Törtchen
Früchteragout | Bratapfelmousse

€ 59,00.-

Menu di capodanno 2018

Aperitivo

biscottini di pasta sfoglia

Bisonroastbeef

riduzione di lamponi-balsamico | erbe selvatiche regionali

Ravioli fatti in casa

melanzana | pomodori secchi | formaggio Pecorino

Crema di topinambur

schiuma di cocco | chip di patate

Cobia marinato

risotto verde | radicchio Trevisano

Sella di vitello arrostita

crosta di pane croccante | verdure baby al burro | patate duchessa

Tortina di cioccolato e noce

ragù di frutta | mousse di mela al forno

€ 59,00.-

Menu di capodanno per i piccoli:

Gnocchetti di spinaci fatti in casa
salsa alla panna e prosciutto

Piccola consommé
gnocchetti al semolino

Petto di pollo
patate duchessa | verdure al burro

Bis di mousse al cioccolato
nero | bianco

€ 25,00.-

Silvestermenu für unsere kleinen Gäste:

Hausgemachte Spinatspätzle
Schinken - Sahnesauce

Kleine Consommé
Grießnocken

Hühnerbrust
Duchesse-Kartoffeln | Buttergemüse

Zweierlei vom Schokoladenmousse
schwarz | weiß

€ 25,00.-