



SILVESTERMENÜ 2021



ANTIPASTI FISCH ODER FLEISCH

Salmone montato con frittatina al timo e panna acida, capesanta alla veneziana con crema di melanzana e concassè di pomodoro basilico mozzarella

Gebeizter Lachs mit Thymiankrapfen und saurer Sahne, Jakobsmuschel nach venezianischer Art mit Auberginencreme und Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Concassé

oder

Roastbeef di manzo con salsa verde Piemontese, salsa rossa e maionese speziata

Roastbeef vom Rind mit piemontesischer grüner Sauce, roter Sauce und pikanter Mayonnaise

PASTA-ZWISCHENGERICHT

Ravioli alle erbette in salsa di burrata e pistacchi

Ravioli mit Kräutern in Burrata-Sauce und Pistazien

HAUPGERICHT FISCH ODER FLEISCH

Rana pescatrice al Pernot con flan di carote al rosmarino

Seeteufel mit Pernot-Soße mit Rosmarin-Karotten-Flan

oder

Filetto di Manzo Argentino alla Rossini (Foie Gras e tartufo) su zoccolo di spinaci e cipolle caramellate

Filet vom argentinischen Rind nach Rossini-Art (Foie Gras und Trüffel) auf Spinat und karamellisierten Zwiebeln

DESSERT

Pasta sfoglia con macedonia di frutta fresca al liquore Maraschino e crema pasticcera

Sfolia-Gebäck mit Vanillecreme und frischem Obstsalat in Maraschino-Likör

€ 85,00