



Silvestermenü 2017

Menu di fine d' anno 2017

Glasnudelnest mit Garnelenragout
und frischen Gemüsestreifen mit Kräuteröl

*Nido di pasta frita di fagioli mungo con ragout di gamberetti
e strisce di verdura con olio di erbe fresche*



Rinderkraftbrühe mit Rote-Beete-Nocke
dazu reichen wir Meerrettich-Toast

*Brodo di manzo con gnocchetto di barbabietola
e toast al rafano*



Kleiner Ofenkrapfen
gefüllt mit Mozzarella und Pesto von Tomaten und Basilikum
auf feiner Weißwein-Espuma

*„Krapfen“ al forno
ripieno di mozzarella e pesto di pomodori e basilico
su espuma di vino bianco leggero*



Gebratener Kalbsrücken gefüllt mit Pilz-Gemüse-Knödelfarce
auf einer Reduktion vom Lagrein
dazu servieren wir ein Kartoffel-Lauch-Gratin
fein garniert mit hausgemachten Vitelotte-Chips

*Arrosto di sella di vitello ripieno di pasta di canederlo di funghi e verdure
su una riduzione di Lagrein
per giunta serviamo un gratin di patate e porro
guarnito con chips di patate viola*



Variation von hausgemachter Preiselbeerbuchtel auf Vanillesauce
und Glühweinrisotto mit Mandarinensorbet

*Variazione di dolce lievitato ripieno di mirtilli rossi su salsa alla vaniglia
e risotto di vino brûlé dolce con sorbetto al mandarino*



Hausgemachtes Weihnachtsgebäck

Biscotti natalizi fatti in casa

€ 58,00

