

## *Silvester a la Carte*



<i>Tartare vom Rinderfilet mit Reis Papier Chips Granatapfel und Trüffelmayo creme</i>	<i>22,90</i>
<i>Rotebeete Carpaccio mit Avocado Moussé Geröstetem Kircherbsen und Ziege Käse</i>	<i>18,90</i>
<i>Geröstetem Oktopus auf Topinambur Veloute Portwein Reduktion und Zucchini Würfel</i>	<i>21,50</i>
<i>Feine Cannelloni mit Wolfbarschund Garnele Gefüllt auf Leicht Hummer sauce</i>	<i>23,50</i>
<i>Ravioli mit Rhe Maroni Füllung in Barolo Parmesan Schaum und Oliven Crumble</i>	<i>22,50</i>
<i>Tagliolini mit Schwarzer Trüffel in Parmesan Laib</i>	<i>22,90</i>
<i>Seezunge Wildlachs Röllchen auf Violett Kartoffel mit sautiert Vongole in Safran Fond</i>	<i>32,50</i>
<i>Goldbrasse Filet in Kartoffel Kruste Schwarze Trüffel auf Spinat und Parmesan.</i>	<i>29,90</i>
<i>Fisch Variationen vom Grill mit Gaziki dipp und Kartoffel, Spinat</i>	<i>36,50</i>
<i>Geschmortem Rinderbraten mit Bratapfel Filet dazu Maroni Püree und Romanesco.</i>	<i>31,50</i>
<i>Kalb Ossobuco in Ofen gegart mit Gemüse Würfel in Eigene sauce dazu Safran Risotto</i>	<i>33,00</i>
<i>Tournedos vom Rinder Filet mit Winter Pfifferling Pflaumen dazu Gemüse Ratatouille</i>	<i>35,90</i>
<i>Pizza Gourmet mit Brescia Feigen und Burrata creme</i>	<i>18,50</i>
<i>Pizza mit Salsiccia pikant Aubergine Oliven Parmesan und Steinpilz.</i>	<i>18,50</i>
<i>Weißer Schoko Souffle mit Mango Sorbett</i>	<i>11,50</i>
<i>Ingwer Orange Creme Brûlée</i>	<i>11,50</i>
<i>Zimt Schoko mousse mit Flambiert Birne in Rotwein</i>	<i>10,90</i>