

Silvestermenü Fisch

Zur Begrüßung 1 Glas Champagner

Geröstete Octopus auf Tepinambur Meloute Portwein Reduktion und Zucchini Würfel

Cannelloni mit Wolfbarsch Rot Garnele Füllung auf Leicht Hummer sauce

Seezunge Röllchen mit Wild Lachs auf Violett Kartoffel mit Vongole in Safran Fond

Weißer Schokosouffle mit Mangosorbet

91,50

Silvestermenü Fleisch

Zur Begrüßung 1 Glas Champagner

Tartare vom Riderfilet in Reis Waffel Chips Granatapfel und Trüffel Mayocereme

Ravioli mit Rhe Maroni Füllung in Barolo Parmesan Schaum und Oliven Crumble

Geschmortem Rinderbraten mit Bratapfel Filet dazu Maroni Püree und Romanesco

Ingwer Orange Creme Brûlée

89,50

Champagne

Jean Paul Deville (0,1) 12,00

Brüt Rose Conte Vistarino (0,1). 9,50

Prosecco Superiore Valdobbiane (0,1) 6,90

Moët & Chandon (0,75) 130,00

Rotwein

Primitivo di Manduria DOC 2024 / Passione Segreta / Puglia 4,7 11,0 33,-

Ripasso DOC 2021 / La Cengia / Veneto 5,1 11,7 35,-

Cabernet Sauvignon IGP 2021 / Carapetto / Marche 6,2 10,8 43,-

Weißwein

Custoza DOC 2024 / Il Pignetto / Bussolengo 4,7 11,0 33,-

Roero Arneis DOC 2024 / Pesaja / Piemonte 5,9 13,5 41,-

Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia 5,1 11,7 35,-

*Um Mitternacht bieten wir unseren Gästen wie jedes Jahr die laut Tradition glückbringende
italienische Linsen an und freuen uns darauf, gemeinsam das Feuerwerk anzuschauen*