

# 2025

## Silvester Menü

### GRUSS AUS DER KÜCHE

#### VORSPEISE

TONNATO VITELLATO  
MARINIERTER ROHER THUNFISCH | THUNFISCHCREME  
TROPEA ZWIEBELN | KALBSBRÜHE | KAPERNPULVER

#### ZWISCHENGANG

VELLUTATA DI PATATE VIOLA BURRATA CRUMBEL DI PANE  
LILA KARTOFFELSUPPE | BURRATA CREME | BROT STREUSEL

SORBETTO | SORBET BASILIKUM LIMETTE

#### HAUPTGANG

TAGLIATA DI VITELLO | MILLEFOGLIE VERDURE  
TAGLIATA VOM KALBSFILET | GEMÜSE MILLEFOGLIE |  
FENCHEL PÜREE | GERÄUCHERTE PROVOLA CREME

#### DESSERT

TETTE DELLA MONACA  
„NONNENBRÜSTE“ GEFÜLLT MIT CHANTILLY CREME |  
ZABAIONE SCHAUM | SALZIGES KARAMELL | FRÜCHTE

**24:00 UHR**

FEUERWERK  
PROSECCO  
PANETONE

**PREIS PP. 79 €**

**EINLASS 19:00 UHR**