

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