



Menu di Natale

Weihnachtsmenü

CAVOLO CAPUCCIO STUFATO CON GLASSA DIE MIELE E PEPERONCINO
GESCHMORTER SPITZKOHL MIT ERIKS HONIG UND CHILLI

RAVIOLI RIPIENI CON PORCINI IN BURRO NOCIOLATO
RAVIOLI GEFÜLLT MIT STEINPILZEN IN NUSSBUTTER

LUCCIO IN SALSA DI CAPPERI E UVETTA SU SPINACI E BROCCOLI
ZANDERFILET IN KAPERN-ROSINENSAUCE AUF SPINAT MIT BROCCOLI

SORBETTO DI BASILICO SU PANNA ACIDA E OLIO D'OLIVA
BASILIKUMSORBET MIT SAUERRAHM UND OLIVENÖL

PETTO D'ANATRA CON SALSA DI TARTUFO E CAVOLETTI DI BRUXELL
ENTENBRUST IN TRÜFFLESAUCE MIT ROSENKOHL

MOUSSE AL CIOCCOLATO E ARANCIA
SCHOKO-ORANGENMOUSSE

€ 85,- p.P



Menu di Natale

Weihnachtsmenü

TORTINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI FONTINA E TARTUFO NERO
KÜRBISTÖRTCHEN MIT FONTINAKÄSEFONDUE UND NORCIA TRUÜFFEL

RAVIOLI RIPIENI CON CASTAGNE E SALSA AL PORTO BIANCO
RAVIOLI GEFÜLLT MIT MARONEN IN WEISSER PORTWEINSAUCE

FILETTO DI SALMONE IN SCHIUMA DI WASABI SU PURE DI BARBABIETOLE
FILET VOM OSTSEE WILDLACHS IN WASABISCHAUM AUF ROTEBEETE PÜREE

ODER

FILETTO D'IBERICO AL PEPE VERDE CON FAGIOLINI E CAROTTE GLASATE
FILET VOM IBERICO SCHWEIN IN GRÜNER PFEFFERSOSSE MIT BOHNEN UND GLASIERTEN KAROTTEN

PANNA COTTA CON ANANAS AROMATIZZATA
ZIMTBLÜTEN PANNA COTTA MIT GEWÜTZANANAS

€ 65,- p.P



Menu di Natale

Weihnachtsmenü

UOVA IN CAMICIA SU SPINACI E TARTUFO NERO
WACHSWEICHES LANDEI AUF SPINAT MIT NORCIA TRÜFFEL

RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCA IN SALSA D'ARANCIA
RAVIOLI GEFÜLLT MIT KÜRBIS IN ORANGENSAUCE

FILETTO D'ORATA SU RISOTTO AL ASTICE E CREMA DI SPINACI
GOLDBRASSENFILET AUF HUMMERRISOTTO MIT SPINATCREME UND KANDIERTER TOMATE

ODER

GUANCE DI VITELLO SU PURE DI SEDANO E VERZA
KALBSBÄCKCHEN GESCHMORT AUF PÜREE MIT CHAMPAGNERKRAUT

MOUSSE DI PANFORTE SALSA VIN BRULLE
LEBKUCHENMOUSSE MIT GLÜHWEINJUS

€ 65,- p.P