



## Weihnachtsmenü 2023

### Menu 1

Linguine mit schwarzer Tinte vom Tintenfisch

\*

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce, mit Pak-Choi und Baby Möhren

\*

Parfait mit kandierten Früchten und Pandoro-Creme

**€ 59,00**

### Menu 2

Parmesanterrinen mit Auberginen-Creme und Tomaten-Pulver

\*

Kürbis-Risotto mit Gorgonzola und Walnüssen

\*

Geschmorte Gänsekeule mit Portwein, Kastanien und Rotkohl

\*

Sizilianischer Cannolo mit Schaf-Ricotta Käse und Schokolade

**€ 68,00**

### Menu 3

Rindertatar (Fassona Rind) mit schwarzem Trüffel

\*

Garganelli-Nudeln mit Reh-Ragout und Preiselbeeren

\*

Argentinisches Rinderfilet mit Parmesan-Kruste, Bratkartoffeln und Broccoli

\*

Kastanien-Pannacotta

**€ 72,00**

### **Menu 4**

Tatar von Edelfisch mit Burrata und gerösteten Mandeln

\*

Tortellini in Brühe vom Schinken, und schwarzer Trüffel

\*

Rinderbraten mit Barbera-Sauce/Petersilienwurzeln/Süßkartoffeln

\*

Orangen-Sorbet mit Grappa Nebbiolo vom Berta

\*

**€ 74,00**

### **Menu 5 Vegetarisch**

Tomaten Concasse mit Büffelmozzarella Creme

\*

Trofie Nudeln mit Pistazien und frische Ricotta-Käse

\*

Überbackene Auberginen

\*

Dessert nach Wahl

**€ 52,00**

### **Fischauswahl**

Steinbutt Filet mit Safran Sauce auf Selleriestampf

oder

Seeteufel Medaillons mit Paprika-Schaum und Baby-Möhren

Bei jedem Menü besteht die Möglichkeit den Fleischhauptgang durch Fischhauptgang zu ersetzen oder zusätzlich als Zwischengang zu wählen.