

2023  
*happy new year*

## SILVESTER - DINNER

### **WILKOMMENS-APERITIF**

SAN DANIELE SCHINKEN 18 MONATE AUF DER STELLE GESCHNITEN  
TINTENFISCH - REISECHIPS MIT BROKKOLI, SAREDELLENFILETS UND MASCARPONE  
FRITIERTE TINTENFISCH UND GEMÜSE  
CROUTONS MIT NORWEGISCHEM LACHS UND LIMETTENCREMEBUTTER  
BLÄTTERTEIGMEDAILLONS MIT THUNFISCHTATAR, SALZFLOCKEN UND WASABI  
EINGECREMTER STOCKFISH UND SCHWARZBROT

### **VORSPEISEN**

WOLFBARSCHFILET IN SEINER FISCHSAUCE UND KNUSPRIGER AUSTER  
KÜRBIS-FLAN AUF PARMESAN – FONDUE, SERVIERT MIT CANNOLI, GEFÜLLT MIT IRISCHEM RINDERTATAR

### **ERSTE KURSE**

CREME VON CARNAROLI-REIS MIT SAFRAN UND GEBRATENEM STEINBUTT  
ENTENBONBONS SAUTIERT IN BUTTER MIT ORANGENGESCHMACK UND KNUSPRIGEM SPECK

### **ZWEITE KURSE**

HALBKUGEL AUS MANGOLD MIT GEDÜNSTETEM GOLDBRASSE FRUCHTFLEISCH

~~~~~

MANDARINEN SORBET

~~~~~

PERLUHN UND SPINATMEDAILLON IN BLÄTTERTEIGKRUSTE SERVIERT  
MIT DEMIGLACE -SAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN

### **DESSERT**

MILLEFEUILLE ZERLEGT MIT GRAPEFRUIT-CHANTILLY-CREME, PANETTONE UND PANDORO

COTECHINO MIT LSENS TROCKENFRÜCHTEN UND ZITRUSFRÜCHTEN ZUR BEGRÜSSUNG DES NEUEN JAHREN

GEPAART MIT FRIAULISCHEN UND SCHAUMWEINEN, MINERALWASSER, CAFFE'