

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

CENA CREATA DALLA NOSTRA PREMIATA ÉQUIPE DI CUCINA

26 | 02 | 2021

Auswahl an Fisch-Vorspeisen

Variatione di antipasti di pesce

Kaninchen-Rücken im Lardo-Mantel | Süßkartoffel-Püree | Zucker-Schoten | Meerrettich-Schaum

Sella di coniglio in manto di lardo | purè alle patate dolci | taccole | schiuma al rafano

Sellerie-Creme-Suppe | gebratene Gänseleber | Butter-Brioche | Armagnac-Äpfel

Vellutata di sedano | foie gras arrostito | brioche al burro | mele al Armagnac

Garnelen-Ravioli | Zweierlei vom Blumenkohl | Mojito-Espuma | Garten-Kresse

Ravioli ai gamberi | duetto di cavolfiore | schiuma al mojito | lepidio

Petersilien-Risotto | gebratener Wolfsbarsch | süß-sauere Perlzwiebel

Risotto al prezzemolo | spigola arrostita | cipolle agrodolce

Rote Meerbarbe | grüner Spargel | Hollandaise | gefüllte „La Ratte“-Kartoffeln

Triglia rossa | asparagi verdi | salsa olandese | patate "La Ratte" ripieni

Karotten-Mandarinen-Sorbet

Sorbetto alle carote e mandarine

Perlhuhn-Brust | bunte Peperonata | gebackene Polenta-Würfel | Rosmarin-Jus

Petto di faraona | peperonata multicolore | cubetti di polenta arrostiti | jus al rosmarino

Pavlova | Granny-Smith-Krokant | Erdbeertrauben-Eis

Pavlova | croccante al Granny Smith | gelato d'uva fragola

WEINE SOMMELIER DOMINIC EMPFIEHLT

VINI IL NOSTRO SOMMELIER DOMINIC CONSIGLIA

Solaris

VINO DEL PASSO 2019

Weingut Liselehof | Kaltern

40 € 28 € 14 € 7 €

Pinot Nois

BLAUBURGUNDER RISERVA PASSION 2016

Kellerei St. Pauls | Cantina di S. Paolo

26 € 18 € 9 € 5 €

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhalten Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

In caso fossero presenti allergie particolari ai nostri ingredienti, Vi preghiamo gentilmente di farlo sapere in tempo al nostro personale di servizio.