



Weihnachtsmenü

ANTIPASTI

OSTRICHE CAVIALE E CHAMPAGNE

Gillardeau Auster Nr. 1 mit Imperial Royal Kaviar und Champagner.

Gillardeau oyster Nr. 1, Imperial Royal Caviar and Champagne.

55,00 €

CARPACCIO AL TARTUFO NERO

Rinderfilet-Carpaccio mit schwarzem Trüffel aus der Toskana.

Beef tenderloin carpaccio with black truffle from Tuscany.

42,00 €

PASTE

TAGLIOLINI ALL'UOVO E TARTUFO NERO

Hausgemachte Tagliolini mit Eidotter und schwarzem Trüffel aus der Toskana.

Homemade tagliolini with egg yolk and black truffle from Tuscany.

49,00 €

ORECCHIETTE CON VONGOLE E SCAMPI SU CREMA DI LIMONE

Hausgemachte Ohrnudeln mit Venusmuscheln und Kaisergranaten auf einer Zitronencreme.

Homemade orecchiette with clams and Norway lobster in a lemon cream.

42,00 €

SECONDI

FILETTO DI MANZO CON CREMA DI BAROLO E PUREE DI PATATE BIO

Rinderfilet in einer Barolo-Creme mit Bio-Erdäpfelpüree.

Beef tenderloin in a Barolo cream with organic mashed potatoes.

52,00 €

FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE E SPINACI

Baby-Seezungen-Filet mit Blattspinat.

Baby-sole-fillet with leaf spinach.

52,00 €

DOLCI

PANETTONE CON CREMA DI CAFFÈ

Handgemachter Riesen-Panettone mit Kaffeeccreme.

Handmade giant panettone with coffee cream.

19,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

For questions about allergens and additives please contact our service personnel.