

salotto

Silvester 2026 Menü

– Aperitivo –

Bouvet Excellence Brut Rosé Crémant de Loire

– Antipasti –

Duetto vom Lachs Tatar auf Acocadospiegel mit Mango Ratatouille und Spinat Flan
mit Parmesan-Kürbis Creme

– Primo –

Risotto al Chardonnay mit Kürbis-Maronen Creme und Pistazien

– Secondo –

Wahlweise Fleisch

Jungbullenfilet in Entenpaté Kruste mit Süßkartoffel Püree – karamellisierten
Schalotten und Amarone - Rotwein Sauce

Oder Fisch

Duetto vom Wolfsbarsch und Gambas Royal mit Passionsfrucht-Franciaccorta
Schaum auf Polenta

Oder vegetarisch

Steinpilz Lasagne mit Quitten und Fontina Käse

– Dolce –

Duetto von Mascarpone und Gran Manier Creme mit Panettone