

Weihnachtslunch

ENTREE

Benvenuto dello Chef

ANTIPASTO

Mit Algen cremig verarbeiteten King Crab auf Kichererbsenpassata
mit Ingwer verfeinert ^(1,2,6,11)

Wine pairing: Franciacorta Extra Brut Golf DOCG BIO – Barone Pizzini (Lombardia)

PRIMI

Risotto, Topinambur-Velouté, Jakobsmuschel-Crudité,
Dragoncello, Limetten Zest ^(4,7,9,14)

Wine pairing: Ribolla Gialla Coldeblis Colli Orientali DOC – Tunella (Friuli)

Cannelloni homemade, Entenragout, Orangen-Confit,
Kürbiscreme, Kaffeepulver ^(1,3,7,9)

Wine pairing: Gewürztraminer DOC – C. Terlano (Südtirol)

SECONDI ZUR WAHL:

Gefüllte Wachtel auf Steinpilzcreme, Kastaniensplitter,
veredelt mit schwarzem Trüffel ^(7,9)

**Wine pairing: Rosso di Montalcino DOC – Tenuta Pian delle Vigne – Antinori
(Toscana)**

Oder

Steinbutt, Kartoffel-Millefeuille,
Sauce Béarnaise, zarte Artischocken ^(3,4,7)

Wine pairing: Sauvignon Colmatiss Colli Orientali DOC – Tunella (Friuli)

DESSERT

Mont Blanc mit Mandarinenparfum ^(1,3,7,8)

Wine pairing: Moscato Fior d'Arancio DOCG – Vignalta (Veneto)

Kleine Pâtisserie – hausgemachter Panettone vom Pastry Chef Esplanade Tergesteo ^(1,3,7,8)

Menu Euro 100

Menu Wine pairing Euro 155

13.00 Uhr

Eccezionalmente è previsto l'uso di alimenti congelati. I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze presenti (vedere elenco allergeni come da regolamento UE 2011)

