

Menu di San Silvestro
Silvestermenü
2016

Fischcomposition:

Thunfischtartar mit Avocadomousse; Kaviarküchlein; Marinierter Lachs mit Passionsfrucht
(Composizione di pesce:
Tartar di tonno con mousse di avocado; Tartelletta di caviale; Salmone marinato con frutto della passione)

*

Bouillon vom Kapaun mit Meerrettich-Cappelletti-Pasta
(Bouillon di cappone con Cappelletti ripieni di rafano)

*

Tortelli gefüllt mit Ochsenchwanz auf Gewürzbrotsauce mit Nüssen
(Tortelli di coda di bue su salsa di panpepato e noci)

*

Risotto Carnaroli mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel
(Risotto Carnaroli con funghi porcini e tartufo nero)

*

Escalope vom Wildfang-Wolfsbarsch mit Fagottino gefüllt mit Meeresfrüchten
und Krustentierschaum
(Scaloppa di branzino selvatico con crespello ripiena di frutti di mare e schiuma di bisque)

*

Sorbet von Zitronen aus Sorrent auf Champagnercrème
(Sorbetto di limoni di Sorrento su crema di Champagne)

*

Wachtelcrepinette gefüllt mit Gänseleber auf Kastanienflan und PX-Sauce
(Crepinette di quaglia ripiena di foie gras su flan di castagne e salsa di Pedro Ximenez)

*

Silvester Überraschungsdessert
(Sorpresa di San Silvestro)

Euro 110,00 pro Person

Das Bibulus Team wünscht Ihnen einen guten Appetit
und alles Gute für das Jahr 2017