

*Menu di San Silvestro*  
*Silvestermenü*  
*2022*

*Rote Garnelen Polpetta auf Burratafondue mit Sous-vide gegarter Seppia  
auf Sobrasata*

*(Polpetta di gambero rosso e fonduta di burrata con spaghetti di seppia su Sobrasata)*

✱

*Zuppetta von Kokußnuss-Limettenschaum mit gedämpftem kanadischen Hummer  
und Tamarillo Confit*

*(Zuppetta di cocco e lime con Astice cotto a vapore Tamarillo confit)*

✱

*Kapaunbouillon mit Agnolotti gefüllt mit Meerrettich und Blattgoldflocken*

*(Bouillon di cappone con Agnolotti ripieni di rafano e fiocchi di foglie d'oro)*

✱

*Wildenten Panzerotti mit Rotkohl, Tarocco-Orangenzeste an roten Johannisbeeren*

*(Panzerotti ripieni di anatra selvatica con zeste di arancio Tarocco, cavolo rosso e ribes rosso)*

✱

*Sautierter St. Peterfisch mit Venusmuschel-Crème, Beluga Caviar und Affila Kresse*

*(San Pietro scottato in padella su crema di vongole veraci con kaviale Beluga e Affila crescione)*

✱

*Geeister Granatapfelsaft auf Kaktusfeigen Sorbet*

*(Succo di melagrano ghiacciato con sorbetto di fico d'India)*

✱

*Bayerischer Rehrücken mit Edelkastaniencrème, Lebkuchensauce*

*und Trockenobstpralinen*

*(Schiena di capriolo bavarese su crema di castagne con salsa di Lebkuchen e praline di frutta secca)*

✱

*Torrone-Mousse mit Zitronenbiscuit und sizilianischer Pistazienglasur*

*(Coccia al torrone con Pan di Spagna al limone e glassa di pistacchio verde di bronte)*

✱

*Euro 159,00 pro Person*

*Das Bibulus Team wünscht Ihnen einen guten Appetit*

*und alles Gute für das Jahr 2023*