

Menu di San Silvestro
Silvestermenü

2023

Thunfischtartar mit Mojito-Granizado
(Tartar di tonno con granizado di Mojito)

*

Hummer Bouillabaise mit Gemüsejuliennes und glasiertem Lauch
(Bouillabaise di astice con Julienne di verdure e porro glassato)

*

Kapaun Kraftbrühe mit Cappelletti und Manzanilla-Sherry
(Consumé di capponi con cappelletti e Sherry Manzanilla)

*

Raviolone gefüllt mit bayerischer Ente und Tarocco Orangenzeste
(Raviolone ripieno con anatra bavarese e zeste di arancia Tarocco)

*

Atlantik Steinbutt auf Topinamburpurée mit Champagne-Hollandaiseschaum
und Beluga Kaviar
(Rombo chiodato su pureé di Topinambur e spuma di Champagne-Hollandaise e Beluga caviale)

*

Yuzu Zitronensorbet
(Yuzu Sorbetto di limone)

*

Rosa gebratener Rehrücken mit Crespelle tartufate und glassierten Maronen
(Schiena di capriolo rosa con crespelle tartufate e castagne glassate)

*

Sfera aus gesalzenem Karamell auf Trockenobstbiscuit mit
Zartbitterschokoladen-Kirschwasser Praline
(Sfera di mousse al caramello salato su biscuit di frutta secca con praline di cioccolato e liquore di ciliegie)

*

Euro 179,00 pro Person

Das Bibulus Team wünscht Ihnen einen guten Appetit
und alles Gute für das Jahr 2024