

Menu di San Silvestro
Silvestermenü

2024

Duetto di mare:

Königskrabbem-Polpettina, Garnele im Kartoffelnest und Cocos-Limetten Velutata
(Duetto di mare con polpettina di granchio reale, gambero croccante in nido di patate e vellutata cocco e lime)

*

Hummer Bouillabaise mit Gemüsecrepelle
(Bouillabaise di astice con Crespellina di verdure)

*

Kapaun Kraftbrühe mit Agnolotti gefüllt mit weißer Trüffelcreme
(Consumé di cappone con Agnolotti ripieni di crema tartufata)

*

Raviolone gefüllt mit bayerischer Wildente im eigenen Sud und Tarocco Orangenzeste
(Raviolone ripieno con anatra selvatica Bavarese nella sua stessa salsa e zeste di arancia Tarocco)

*

Atlantik Steinbutt mit Hollandaiseschaum, Beluga Kaviar und Tamarillo confit
(Rombo chiodato con spuma di Hollandaise, caviale Beluga e tamarillo confit)

*

Yuzu Sorbet mit Champagner
(Sorbetto di Yuzu e Champagne)

*

Rosa gebratener Rehrücken mit Vol au vent gefüllt mit Maronenmousse und Blaubeersauce
(Schiena di capriolo rosa con Vol au vent ripieno di mousse alle castagne e salsa ai mirtilli)

*

Silvester Dessert Variation

Mandel-Cannolo, Babá, Panettonemousse, Schokoladenpraline gefüllt mit Salzkaramell und Zimt-Marzipan Eis

(Cannolo di mandorle, Babá, Mousse di panettone, Praline di cioccolato al cuore di Caramello salato e gelato Cannella e Marzapane)

*

Euro 198,00 pro Person

Das Bibulus Team wünscht Ihnen einen guten Appetit
und alles Gute für das Jahr 2025