

Silvestermenü 2025

Frittierte Oktopusbällchen auf Kartoffel-Safrancreme

Polpetta di polpo e patate su crema allo zafferano

Rotes-Garnelen Tartar aus Mazara del Vallo mit Jakobsmuscheln und Passionsfrucht-Vinaigrette

Tartar di gambero rosso di Mazara del Vallo, capesante e frutto della passione

Kapaun Kraftbrühe mit Agnolotti gefüllt mit roter Beete und Meerrettich

Consommé di cappone con agnolotti di rape rosse e rafano

Risotto mit Goldäpfeln, Foie gras und reduziertem Passito-Süßwein

Risotto con mele golden, Foie gras e riduzione di passito

Atlantik-Steinbuttfilet auf Topinambur-Vellutata, knusprige Artischocken und Beluga-Kaviar

Filetto di Rombo chiodato su vellutata di topinambur, carciofi croccanti e caviale Beluga

Zitonen-Basilikumsorbet mit Franciacorta

Sgroppino al limone e basilico con Franciacorta

Gekräuterte-Lammlachse mit Senf-Kruste, violetter Kartoffelpüree, schwarzem Tüffel und P.X.-Sherrysauce

*Schiena d'agnello in crosta di senape su purea di patate viola,
tartufo nero e salsa di Sherry P.X.*

Grießpralinen in eingelegten Mandarinen und gerösteten Mandeln

Praline di semolino con ragù di mandarini e mandorle croccanti

Euro 169,00 pro Person

***Das Bibulus-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit
und alles Gute für das Jahr 2026***