



SILVESTERDINNER- MENÜ 2025

REGIONALER SEKT & GRUSS AUS DER KÜCHE

PANNA COTTA AUS GEREIFTEM BERGKÄSE "TRENTINGRANA"

Chicorée-, Kapern- und Taggiasca-Olive Salat, Teriyaki-Sauce, Olive-Crumble

ARTISCHOCKE GEFÜLLTE MIT ALMKÄSE UND STEINPILZEN

schwarzer Trüffel aus Acqualagna, Kürbiscrème, Kastanien

RISOTTO MIT LAKRITZ, SAFRAN UND
STRACCIATELLA KÄSE

LOKALE BIO-PASTA MIT RÜBSTIELCREME

Shiitake-Pilze, Haselnüsse, Nährhefe

HAUSGEMACHTES MANDARINENEIS

Balsamico-Essig, Blütenpollen

SÜSSKARTOFFEL-MILLEFEUILLE MIT TORBOLE-BROKKOLI,
CARDONCELLO-PILZE UND REGIONALEM KÄSE

Topinambur-Creme mit Kurkuma

BIO-LINSEN & GEFÜLLTER PORTOBELLO-PILZ

Schwarzkohl, geräucherter Käse und Radicchio, Pistazien

GETOASTETER HANDGEMACHTER PANETTONE & PANDORO

Vanillecrème, Kastanien in Honigglasur

Kaffee

PROSIT NEUJAHR

Petits Fours und frisches Obst am Buffet

125 €

GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN