

Silvestermenü ~ New Year's Eve Menu ~ Menù di San Silvestro Augustiner-Keller 31. Dezember 2018

Vorspeisenteller mit Bresaola,
Lachstatar, geräucherte
Entenbrust,
Rehmedaillons in Kräutermantel
auf Cumberlandsauce mit
Salatbouquet
und Kräutercroutons

Starter platter containing
bresaola, tartare of salmon,
smoked duck breast,
herb-coated medallions of roe
venison with Cumberland sauce,
a salad bouquet
and herb croutons

Antipasto misto con bresaola,
tartare di salmone, petto d'anatra
affumicato, medaglioni di capriolo
alle erbe aromatiche su salsa
Cumberland (succo d'arancia,
senape e vino rosso) con bouquet di
insalata e crostini alle erbe

Steinpilzessenz mit
Gemüseperlen und Lebernockerl

Essence of porcini with vegetable
pearls and liver dumpling

Essenza di funghi porcini con
perle di verdure e gnocchi di
fegato

Kalbsrücken im Ganzen gebraten
auf Morchelrahm, geschmortem
Babygemüse und Kräuter-
Serviettenknödel

oder

Whole-roast saddle of veal in a
morel mushroom and cream
sauce, braised baby vegetables
and sliced bread dumpling

or

Costata di vitello intera arrosto su
crema di spugnole, verdure baby
stufate e canederlo a fette alle erbe
aromatiche

o

Wolfsbarsch mit gebratenem
Babygemüse auf
Rote-Beete-Kartoffelstampf und
Champagnerschäum

oder

Sea bass served with roasted
baby vegetables,
mashed beetroot and potato, and
a Champagne foam

or

Spigola con verdure baby saltate
in padella su purè di barbabietola
rossa e patate e schiuma allo
champagne

o

Steinpilz-Trüffel-Risotto mit
getrockneten Tomaten
und Sakurakresse

Porcini and truffle risotto with
dried tomatoes
and Sakura Cress

Risotto ai funghi porcini e tartufo
con pomodori secchi
e germogli Sakura

Schokoladen Cannelonie auf
marinierten Erdbeeren
und Passionsfruchtsorbet

Chocolate cannelloni with
marinated strawberries
and a passion fruit sorbet

Cannelloni al cioccolato su fragole
marinate e sorbetto al frutto
della passione