

Silvester 2022

Das Gala Menü

Zarter Aufstrich von der Artischocke
Chips Dreierlei

* * * * *

Kross gebackenes Südtiroler BIO-Ei
Salomone Dolomiti, die besondere Noblesse. Wasabi Sauerrahm. Mini Brioche

* * * * *

Arunda Vivaldi Schaumsüppchen
Grünes Allerlei. Schwarzer Aktiv Kohle Grissino

* * * * *

Rote Chili Tagliolini
Grüner Lauch. Bergmilch Mascarpone Fonduta. Steinpilzbrösel. Grana

* * * * *

Filetstück von der Schiefer Bergforelle
Grüner Pak Choi. Schwarzer Zwiebelsamen

* * * * *

Erfrischend & inspirierend
Gran Pera Balsam Sorbet
Walcher Südtiroler Genussmanufaktur

* * * * *

Das Herzstück vom Hirschrücken
Pastinakenwurzel. Grüne Erbsen. KIRNIG Kräuter Saitling. Wilde Preiselbeeren

* * * * *

Der Südtiroler Apfel
Zartschmelzend, cremig & knusprig. BIO-Naturjoghurt. Propolis

* * * * *

KARUNA CHOCOLATE Praline

Reinhard Steger

Menu Kreativ Studio. Operative Gastronomieberatung www.menue-studio.com

