

**SILVESTERMENÜ – NEW YEAR'S EVE MENU**  
**MENU DI SAN SILVESTRO – MENU DU NOUVEL AN**  
**31.12.2020**



**Amuse Gueule – Amuse Gueule – Saluto dello Chef – Amuse Gueule**

🌀

**Weißes Fasanenbrust Törtchen mit Portweingel, Pistazien-Baiser  
und knuspriger Rote Rüben Waffel** (a,c,g,h,o,p)

*White pheasant breast tartlet with port wine gel, pistachio-meringue and crispy beetroot waffle*

Tortino bianco di petto di fagiano con gel di vino porto, meringa ai pistacchi e wafer croccante di barbabietola  
Tartelette blanche de poitrine de faisan avec gel de vin porto, meringue aux pistaches  
et gaufrette craquant aux betterave potagère

🌀

**Zitronengras Consommé mit Zucchini-Spaghetti** (g,o)

*Lemon grass consommé with zucchini-spaghetti*

Consommé di citronella con spaghetti di zucchine  
Consommé de citronnelle avec spaghetti de courgettes

🌀

**Seeteufel-Chili Röllchen mit Yuzo-Crème fraîche, Süßkartoffel Blinis und Mini-  
Mangold** (a,c,d,g,o)

*Monkfish-chili rolls with Yuzo-Crème fraîche, sweet potato pancakes and mini-Swiss chard*

Involtini di pescatrice al peperoncino con crème fraîche yuzo, blini di patate dolci e baby bietola  
Roulade de lotte de mer aux piment rouge avec crème fraîche yuzo, blini de patates douces e baby blettes

🌀

**Getrocknete Tomate-Chili Sorbet** (o)

*Dried tomato-chili sorbet*

Sorbetto di pomodori secchi e peperoncino  
Sorbet de tomates séchés et piment rouge

🌀

**Rindsfilet mit Babygemüse, Basilikum-Erdäpfelmousse und Barolosauce** (g,l,o)

*Beef fillet with baby vegetables, basil-potato mousse and Barolo sauce*

Filetto di manzo al Barolo con baby verdure e mousse di patate e basilico  
Filet de bœuf au Barolo avec baby légumes et mousse de pomme de terres et basilic

🌀

**Pistazien-Schokolade Mousse mit Crumble, Fruchtspiegel und Rosenblütenhippe**

(a,c,f,g,h,o,p)

*Pistachio-chocolate mousse with crumble, fruit sauce and rose blossom wafer*

Mousse di cioccolato e pistacchio con granelli, salsa alla frutta e wafer di fiore di rosa  
Mousse aux chocolat et pistache avec crumbles, sauce aux fruits et wafer aux fleurs de roses

**Euro 100,00**

pro Person / per person / per persona / par personne

**Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:**

**Tel.: (43-1) 404 46-71**

**Email: [info@hotelregina.at](mailto:info@hotelregina.at)**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen/Allergy information according to Codex recommendation:

A Gluten/Gluten B Krebstiere/Shellfish C Eier/Egg D Fisch/Fish E Erdnüsse/Peanuts F Soja/Soy G Milch/Milk H Schalenfrüchte/Edible Nuts L Sellerie/Celery M Senf/Mustard N Sesam/Sesame O Schwefeldioxid & Sulphite/Sulphites P Lupinen/Lupine R Weichtiere/Mollusk