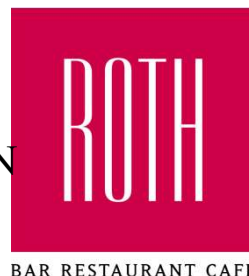


**SILVESTERMENÜ – NEW YEAR'S EVE MENU**  
**MENU DI SAN SILVESTRO – MENU DU NOUVEL AN**  
**31.12.2023**



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

🌀

**Gebeiztes Kalbstartar auf Wasabicrème mit knusprigem Ingwerbrot**

*Marinated veal tartar on wasabi cream with crunchy ginger bread*

Tartara di vitello marinato su crema di wasabi con pane croccante allo zenzero

Tartare de veau sur crème de wasabi avec pain croquant au gingembre

🌀

**Gelbe Zucchinischaumsuppe mit Kürbiskern-Blätterteigstangel**

*Yellow zucchini cream soup with pumpkin seed-puff pastry stic*

Vellutata di zuccina gialla con bastoncino sfoglia ai semi di zucca

Velouté de courgettes jaunes avec bâton de pâte feuilleté aux graines de courge

🌀

**Donut von der Garnele mit getrüffeltem Schwarzwurzelmousse  
und kandierten Chili-Rosenblüten**

*Prawn donut with truffled black salsify mousse and candied chilli-rose flower*

Donut al gamberetto con mousse di scorzonera al tartufo e fiore di rosa al peperoncino candita

Donut de crevette avec mousse de scorsonère au truffe et fleur de rose au piment rouge candi

🌀

**Granatapfel-Schokoladesorbet mit Champagner**

*Pomegranate-chocolate sorbet with Champagne*

Sorbetto di melagrana-cioccolato con champagne

Sorbet grenade-chocolat avec champagne

🌀

**Rindsfilet mit Vitelotte Erdäpfelmousse, Safranjus und knusprige Baby-  
Melanzani**

*Beef fillet with vitelotte potato mousse, saffron jus and crunchy baby aubergine*

Filetto di manzo con mousse di patate vitelotte, salsa allo zafferano e baby melanzana croccante

Filet de bœuf avec mousse de pomme de terre vitelotte, sauce au safran e baby aubergine croquante

🌀

**Marmoriertes Schokolade-Trüffel mousse im süßen Blumentopf**

*Marbled chocolate-truffle mousse served in sweet flowerpot*

Mousse marmorato cioccolato-tartufo in vaso di fiori dolce

Mousse marbré chocolat-truffe en pot de fleurs sucré

**Euro 115,00**

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