

WEIHNACHTSMENÜ – CHRISTMAS EVE MENU  
MENU DI NATALE – MENU DE NOËL  
**24.12.2020**



**„Rosa“ gebeizte Entenbrust Tranche mit Orangen-Mangold Salat,  
Macadamia-Nuss und Portweingel (g,h,o)**

*“Pink” marinated duck breast tranche with orange-Swiss chard salad,  
macadamia nut and port wine gel*

Trancia di petto d’anatra marinato rosa con insalata arance-mango, noce macadamia e gel di vino porto  
Tranche de poitrine de canard mariné rose avec salade aux orange-manges,  
noix de macadamia e gel de vin porto



**Rote Rüben Schaumsuppe mit Ganslchips (g,l,o)**

*Beetroot froth soup with goose chips*  
Vellutata di barbabietola con chips d’oca  
Crème de betterave potagère avec chips d’oie



**Gegrillte Jakobsmuscheln mit Limetten-Bandnudeln und Bisqueschaum**

(a,c,b,g,o,r)

*Grilled scallops with lime-tagliatelle and bisque froth*  
Capesante alla griglia con tagliatelle alla limetta e schiuma di crostacei  
Coquilles Saint Jacques grillées avec tagliatelle à la lime et bisque



**Kalbsfilet mit getrüffeltem Pekannuss-Bergkäse Gratin,  
Rotkraut-Maroni Roulade und Duett vom Rot- und Weißwein (a,c,g,h,l,o)**

*Veal fillet with truffled pecan nut-mountain cheese gratin,  
red cabbage-chestnut roulade and red- and white wine duet*

Filetto di vitello con gratin tartufato alla noce pecan e formaggio di montagna, rotolo di cavolo rosso  
e castagne, e duetto di vino bianco e rosso

Filet de veau avec gratin de noix de pecan e fromage de montagne au tartuffe, roulade de choux rouge  
et marrons, et duo de vin rouge et blanc



**Zimt-Bratapfelmousse mit Marzipanstange  
und Glühweinkirschen (a,c,f,g,h,o)**

*Cinnamon-baked apple mousse with marzipan stick and mulled wine cherries*  
Mousse alla cannella e alla mela al forno con bastoncino di marzapane e ciliegie al vin brûlé  
Mousse de cannelle-pomme cuit au four avec bâton au massepain et cerises au vin brûlé

**Euro 82,00 inkl. 1 Glas Prosecco**

pro Person / per person / per persona / par personne

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

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

**Email: 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