

CHRISTTAGSMENÜ – CHRISTMAS DAY MENU
MENU DI SANTO NATALE – MENU DE NOËL
25.12.2022

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



Beinschinken Törtchen

Ham tartlet

Tortino al prosciutto cotto
Tartelette au jambon bouilli
(a,g,l,o,p)



Kalbsessenz mit hausgemachtem Petersil-Grießnockerl

Veal essence with homemade parsley-semolina dumpling

Essenza di vitello con quenelle di semolino-prezzemolo
Essence de veau avec quenelle faite maison de semoule-persil
(a,c,g,l)



Ente a l'Orange mit Rotkraut und Mandel-Erdäpfeln

Duck a l'Orange with red cabbage and almond-potatoes

Anatra à l'arancio con cavolo rosso e patate alle mandorle
Canard à l'orange avec chou rouge et pomme de terres aux amandes
(a,c,g,l,o)



Spekulatius-Honigmousse

Almond biscuit-honey mousse

Mousse al Spekulatius*-miele
Mousse de spéculoos-miel
(f,g,o)

Euro 38,00

pro Person / per person / per persona / par personne

Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:

Tel.: (43-1) 402 79 95

Email: info@hotelregina.at

**Spekulatius*: biscotti tipici natalizi di pasta frolla aromatizzati al cardamomo, cannella e chiodi di garofano

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 & Sulfite/Sulphites P Lupinen/Lupine R Weichtiere/Mollusk