

CHRISTTAGSMENÜ – CHRISTMAS DAY MENU
MENU DI SANTO NATALE – MENU DE NOËL
25.12.2023

Wildterrinen mit Hagebutten-Walnuss-Chutney und Mini-Erdäpfelmuffin

Game terrine with rose hip-walnut chutney and mini potato muffin

Terrina di selvaggina con chutney coccola-noce et mini muffin di patata

Terrine de gibier avec chutney églantine-noix et mini muffin aux pommes de terres

(a,g,l,o,p)



Kräftige Tomatenessenz mit Topfenockerl

Savoury tomato soup with curd dumpling

Zuppa di pomodoro con canederlo di ricotta

Soupe aux tomates avec quenelle de fromage blanc

(a,c,g,l)



**Putenbrust gefüllte mit Pekannusscrème, dazu Apfel-Rotkraut,
Pfeffer-Pinot Noir-Melange und Erdäpfel-Kräuterroulade**

Turkey breast filled with pecan cream,

served with apple-red cabbage, pepper-Pinot Noir sauce and potato-herbs roulade

Petto di tacchina farcita alla crema di noci di pecan

con cavolo rosso alla mela, salsa di pepe al Pinot Noir e rotolo patate-erbe

Blanc de dinde farci à la crème de noix de pacane

avec chou rouge à la pomme, sauce de poivre au Pinot Noir et roulade pommes de terres-herbes

(a,c,g,l,o)



Schokoladetarte mit Beerenschaum und Orangenparfait

Chocolate tartlet with berry foam and orange parfait

Dolcino al cioccolato con salsa alle bacche e semifreddo all'arancio

Tarte au chocolat avec sauce aux baies et parfait à l'orange

(f,g,o)

Euro 39,00

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