

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

31.12.2022

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



❧

**Zweierlei Sulz vom Perlhuhn und Kalb,
dazu Kren-Crème fraîche und knuspriges Nussbrot**

*Two kinds of aspic - guinea fowl and veal
with horseradish-cream fraîche and crispy nut bread*

Aspic in due modi – di faraona e di vitello con crème fraîche al rafano e pane di noci croccante
Aspic de deux sortes – de pintade et de veau avec crème fraîche de raifort et pain aux noix croquants

❧

Tomatenessenz mit Kräuter-Teigtasche

Tomato essence with herb-dumpling

Essenza di pomodoro con cappelletto alle erbe
Essence de tomates avec aumônière aux herbes

❧

Lauwarmer Flusskrebbs Savarin mit Zitrus-Spinatsalat

Lukewarm crayfish savarin with citrus-spinach salad

Gamberetto di fiume „Savarin“ tiepido con insalata di spinaci al limone
Écrevisse Savarin tiède avec salade d'épinards au citron

❧

Bitterorangen Sorbet mit Champagner

Bitter-orange sorbet with Champagne

Sorbetto d'arancio amaro con champagne
Sorbet d'orange amer avec champagne

❧

**Rindsfilet, Gänseleber und karamellierte Baby Chili Birne
mit Mandel-Erdäpfelstrudel und Pinot Noir Jus**

*Beef fillet, goose liver and caramelized baby chilli pear
with almond-potato strudel and Pinot Noir gravy*

Filetto di manzo, fegato d'oca e baby pera caramellato al peperoncino
con strudel di patate-mandorle et salsa al vino Pinot Noir

Filet de bœuf, foie gras et baby poire caramélisée au piment rouge
avec strudel de pommes de terres aux amandes et jus au Pinot Noir

❧

Petit Four „Wiener Quartett“

Pariser Spitz, Punsch Dessert, Schaumrolle, Kaiser Franz Josef Taler

Petit Four „Viennese quartet“

Parisian Spitz, punch dessert, foam roll, Emperor Franz Josef Thaler

Quartetto di pasticcini Viennesi

Punta parigina, dolcetto al punch, rotolo di schiuma con ripieno di neve, mini tortino Imperatore Franz Josef
Quartette de Petit four Viennèse

Pointe Parisienne, dessert au punch, tube de pâte rempli de neige, mini gâteau Empereur Franz Josef

Euro 100,00

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

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

Restaurant Roth · A-1090 Wien · Währingerstraße 1 · www.roth.or.at · www.kremslehnerhotels.at