SILVESTERMENÜ

ROTH
31.12.26

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

AMUSE GUEULE

AMUSE GUEULE – SALUTO DELLO CHEF – AMUSE GUEULE

AVOCADO- UND GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHELTATAR | SEITAN | SCHWARZWURZEL-CHILICREME | WALNUSS-CRUMBLE | GRANATAPFEL

AVOCADO AND FLAMED SCALLOP TARTAR | SEITAN | SALSIFY-CHILI CREAM | WALNUT CRUMBLE | POMEGRANATE

TARTARE DI AVOCADO E CAPASANTA SCOTTATA ALLA FIAMMA | SEITAN | CREMA DI SCORZONERA E PEPERONCINO | CRUMBLE DI NOCI | MELAGRANA

TARTARE D'AVOCAT ET DE COQUILLE DE SAINT-JACQUES FLAMMÉE | SEITAN | CRÈME DE SALSIFIS AU PIMENT | CRUMBLE DE NOIX | GRENADE

(AFGHOR)

TOMATENESSENZ | GETRÜFFELTE TEIGTASCHEN

TOMATO ESSENCE | TRUFFLE RAVIOLI

ESSENZA DI POMODORO | RAVIOLI AL TARTUFO

ESSENCE DE TOMATES | RAVIOLI TRUFFÉS

(ACGO)

DUETT VOM RIND UND KALB | SAFRANRISOTTO | BABYGEMÜSE | KARAMELLISIERTE SCHALOTTEN | CHAMPAGNERRAHM

DUO OF BEEF AND VEAL SAFFRON RISOTTO | BABY VEGETABLES | CARAMELIZED SHALLOTS | CHAMPAGNE CREAM SAUCE

DUETTO DI MANZO E VITELLO RISOTTO ALLO ZAFFERANO | VERDURINE NOVELLE | SCALOGNI CARAMELLATI | CREMA ALLO CHAMPAGNE

DUO DE BŒUF ET DE VEAU RISOTTO AU SAFRAN | PETITS LÉGUMES RACINES | ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES | CRÈME AU CHAMPAGNE

(GLO)

TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE | BLUTORANGENSORBET

TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE | BLOOD ORANGE SORBET

CRÈME BRÛLÉE ALLA FAVA TONKA | SORBETTO ALL'ARANCIA SANGUINA

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE TONKA | SORBET À L'ORANGE SANGUINE

(CGO)

EURO 95,00

PRO PERSON | PER PERSON | PER PERSONA | PAR PERSONNE

RESERVIERUNG | RESERVATION | PRENOTAZIONE | RÉSERVATION: TEL.: (43-1) 404 460 | E-MAIL: 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 SCHWEFELDIOXOD & SULFITE/SULPHITES P LUPINEN/LUPINE R WEICHTIERE/MOLLUSK