

# tutto mondo | summit

HEILIGABEND MENÜ  
CHRISTMAS EVE MENU



## VORSPEISE STARTER – FOODSHARING

Geräucherte Entenbrust & Steckrübe  
*Smoked Duck Breast & Rutabaga*

Gebeizte Makrele & Grünkohl  
*Marinated Mackerel & Kale*

Austern & Wermuth  
*Oysters & Vermouth*

Burrata & Radicchio  
*Burrata & Radicchio*

---

## ZWISCHENGANG INTERMEDIATE COURSE

Krustentieressenz  
*Shellfish Essence*

---

## HAUPTGANG MAIN COURSE – FOODSHARING

Roastbeef & Sauce Bearnaise  
*Roast Beef & Bearnaise Sauce*

Balsamico-Zwiebeln & Grüner Spargel  
*Balsamic Onions & Green Asparagus*

Gerösteter Kürbis & Räucherkartoffeln  
*Roasted Pumpkin & Smoked Potatoes*

---

## DESSERT – FOODSHARING

Retreat Pavlova  
*Pavlova "Retreat"*

Für 2 Personen 180 €

# tutto mondo | summit

## 1. WEIHNACHTSFEIERTAG MENÜ CHRISTMAS MENU



### VORSPEISE STARTER – FOODSHARING

Kalbstatar & Fenchel  
*Veal Tartare & Fennel*

Räucheraal & Grüner Apfel  
*Smoked Eel & Green Apple*

Kanadischer Hummer & Sellerie  
*Canadian Lobster & Celeriac*

Aubergine & Perigordtrüffel  
*Eggplant & Perigord Truffle*

---

### ZWISCHENGANG INTERMEDIATE COURSE

Schwarzwurzel & Jakobsmuschel  
*Black Salsify & Scallop*

---

### HAUPTGANG MAIN COURSE – FOODSHARING

Milchlamm Gigot & Rosmarin Jus  
*Leg of milk-fed Lamb & Rosemary Jus*

Schmorkarotten & Grüne Bohnen  
*Braised Carrots & Green Beans*

Datterinitomaten & Fondant Kartoffeln  
*Date Tomatoes & Fondant Potatoes*

---

### DESSERT – FOODSHARING

Mandarinen-Spekulatius-Trifle  
*Tangerine & Speculoos Trifle*

# tutto mondo | summit

## 2. WEIHNACHTSFEIERTAG MENÜ BOXING DAY MENU



### VORSPEISE STARTER – FOODSHARING

Rinderfilet & Portwein  
*Beef Tenderloin & Port*

Lachstatar & Gurke  
*Salmon Tartare & Cucumber*

Langustine & Safran  
*Langoustine & Saffron*

Kürbis & schwarze Walnuss  
*Pumpkin & Black Walnut*

---

### ZWISCHENGANG INTERMEDIATE COURSE

Kerbelknolle & Perigordtrüffel  
*Chervil Root & Perigord Truffle*

---

### HAUPTGANG MAIN COURSE – FOODSHARING

Rehrücken & Maronenkruste  
*Saddle of Venison & Chestnut Crust*

Geschmorte Minibeete & Kräuterseitlinge  
*Braised Baby Beetroot & King Oyster Mushrooms*

Rosenkohl & Dauphine Kartoffeln  
*Brussels Sprouts & Dauphine Potatoes*

---

### DESSERT – FOODSHARING

Riesen Dominostein & Zimtpflaumen  
*Giant "Domino" & Cinnamon Plums*

# tutto mondo | summit

## SILVESTER MENÜ NEW YEAR'S EVE MENU



### **BROT BREAD**

Trüffelbrioche & Foie Gras Crème  
*Truffle Brioche & Foie Gras Crème*

---

### **AMUSE**

Gillardeau Auster & Mignonette von grünem Apfel  
*Gillardeau Oyster & Green Apple Mignonette*

---

### **VORSPEISE STARTER**

Wacholder-Lachs & Oscietra Kaviar  
*Juniper Salmon & Oscietra Caviar*

---

### **SUPPE SOUP**

Krustentieressenz & Hummer-Faggotini  
*Crustacean essence & lobster faggotini*

---

### **ZWISCHENGANG INTERMEDIATE COURSE**

Alba Trüffel & Risotto Bianco  
*Alba Truffle & Risotto Bianco*

---

### **HAUPTGANG MAIN COURSE**

Zweierlei Kalb  
Crepinette & Praline  
Amarone-Jus | Sellerie | Haselnuss  
*Two Veal  
Crepinette & Praline  
Amarone Jus | Celery | Hazelnut*

---

### **DESSERT**

Himbeere & Deutz Rosé  
*Raspberry & Deutz Rosé*