



tutto mondo | summit

SILVESTER MENÜ
NEW YEAR'S EVE MENU



**Confiertter Rücken vom Kaninchen mit Gurken-Joghurt-Eis, Estragon
eingelegtem Senfsaat, Radieschen, roter Zwiebel und Pfefferchip**
*Confit of Rabbit with Cucumber-Yogurt Ice Cream, Tarragon-Infused Mustard
Seeds, Radishes, Red Onions, and Pepper Chip*

Essenz vom Murnauer Weiderind, Ochschwanz-Praline und Sauce Rouille
Essence of Murnau pasture-fed Beef, Oxtail Praline and Rouille Sauce

Knöpfle mit Bergkäse und Wintertrüffel aus dem Piemont
Knöpfle Egg Noodles with Mountain Cheese and Winter Truffles from Piedmont

**Gebratenes Steinbuttfilet auf heller Verjussauce
mit Imperial Kaviar „Selection Retreat“ und Spinatcrème**
*Pan-fried Turbot Fillet in a Light Verjus Sauce
with Imperial Caviar „Selection Retreat“ and Creamed Spinach*

**US Flanksteak mit Steinpilzcrumble, Bundmöhren,
eingelegten Borettana Zwiebeln und Madeirajus**
*U.S. Flank Steak with Porcini Crumble, Baby Carrots,
Borettana Onions and e on Madeira Sauce*

„Countdown“
**Limetten-Panna Cotta mit Kirschcrème, Mandelbiskuit,
Limetten Sponge Cake und Kirsch-Limettensorbet**
*Lime Panna Cotta with Cherry Cream, Almond Sponge,
Lime Sponge Cake and Cherry-Lime Sorbet*



tutto mondo | summit

SILVESTER MENÜ VEGGI
NEW YEAR'S EVE MENU



**In Portwein geschmorte Urkarotte mit Gurken-Joghurt-Eis,
Estragon-Vinaigrette Pfefferchip und Zwiebelmarmelade**
*Carrot Braised in Port with Cucumber-Yogurt Ice Cream,
Tarragon Vinaigrette, Pepper Chip and Onion Marmalade*

**Tomaten-Liebstöckel-Essenz
mit schwarzer Knoblauchcrème**
*Tomato & Lovage Essence
with Creamed Black Garlic*

**Knöpfele mit Bergkäse
und Wintertrüffel aus dem Piemont**
*Knöpfele Egg Noodles with Mountain Cheese
and Winter Truffles from Piedmont*

**Confierter Safranfenchel auf Spinatcrème
und Oliven-Kaviar-Beurre Blanc**
*Saffron Fennel Confit on a Bed of Creamed Spinach
and Olives & Caviar Beurre Blanc*

Rote Bete Wellington auf vegetarischem Rotweinjus
Beetroot Wellington on Vegetarian Red Wine Jus

„Countdown“
**Limetten-Panna Cotta mit Kirschcrème, Mandelbiskuit,
Limetten Sponge Cake und Kirsch-Limettensorbet**
*Lime Panna Cotta with Cherry Cream, Almond Sponge,
Lime Sponge Cake and Cherry-Lime Sorbet*

115 € p. P.