VELLINI

SILVESTERMENÜ

AMUSE-BOUCHE

Maronen-Cappuccino
Samtige Maronencremesuppe · feiner Milchschaum

VORSPEISE

Rote-Bete-Carpaccio mit Entenbrust
Fein gehobelte Rote Bete · gebeizte Entenbrust · Waldbeerchutney

oder

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse
Fein gehobelte Rote Bete · Ziegenkäse · geröstete Walnüsse · Honig

FISCHGANG

In Hibiskus gebeizter Lachs
Fein gebeiztes Lachsfilet · frisches Gurkenrelish · Crème fraîche · Kräuteröl · gepuffte Gerste

oder

Auberginen-Millefeuille
Geschichtete Auberginenscheiben · feiner Auberginenkaviar · Rucola · Basilikumpesto · knuspriger Auberginenchip

ZWISCHENGANG

Cassissorbet
Fruchtiges Johannisbeersorbet · feiner Wacholderbeerenschaum

HAUPTGANG

Seeteufelmedaillons in Zucchinimantel
Zarte Seeteufelmedaillons · feiner Zucchinimantel · cremiges Safranrisotto

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet
Zartes Rinderfilet · karamellisierte Zwiebeln · cremiges Kartoffelpüree · Barolo-Jus

oder

Crespelle alla Fiorentina
Feine italienische Crêpes · Ricotta-Spinat-Füllung · Béchamel-Tomatensauce · mit Parmesan gratiniert

DESSERT

Schokoladenkomposition
Schokoladensoufflé · Texturen von weißer und dunkler Schokolade