



## Silvestermenü Nr. 1

2024

amuse bouche (vegetarisch)

### Vorspeise

Thunfisch-Tatar auf Rote-Gambas  
Carpaccio  
(d,i,b)

### Zwischengang

Feine Steinpilz-  
Cannelloni (hausgemacht)  
an Fondue Käse  
(a,c,g)

### Hauptgang

Steinbutt Filet  
oder  
„Rehrücken“ und einer Crosta di olive  
Taggiasca

an Wirsing und Kartoffelpüree  
(g,e)

### Dessert

Pannettone „farcito“  
(g,c,a)

Euro 89,00  
(pro Person)

Liebe Gäste, wir bitten um rechtzeitige Reservierung.  
Wir freuen uns auf Ihr Kommen.  
Ihr Limoncello Team

## Silvestermenü Nr. 2

2024

amuse bouche (vegetarisch)

### Vorspeise

Ziegenkäsemousse auf Rote-Beete  
Carpaccio  
(g)

### Zwischengang

Feine Steinpilz-  
Cannelloni (hausgemacht)  
an Fondue Käse  
(a,c,g)

### Hauptgang

Gefüllter „Wirsing“ in Safransobe mit  
Caponata und Maronen  
(g,i,k)

### Dessert

Pannettone „farcito“  
(g,c,a)

Euro 89,00  
(pro Person)

Liebe Gäste, wir bitten um rechtzeitige Reservierung.  
Wir freuen uns auf Ihr Kommen.  
Ihr Limoncello Team