



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