

KURHAUS

GRILL & RESTAURANT

WEIHNACHTSABENDESSEN IM KURHAUS RESTAURANT

MENU 1:

Amuse-Bouche (Serviert mit einem Glas Südtiroler Sekt):

- Räucherlachstatar im Knuspercono mit Kren und Schnittlauch
- Polentapraline mit Steinpilzcreme

Menu:

- Beef-Tatar vom Südtiroler Rind mit eingelegten Balsamicozwiebeln und Rosmarinfocaccia
- Steinpilzrisotto mit Petersiliencreme und karamellisierten Haselnüssene
- Geschmorte Kalbsbacke mit Lagrein-Sauce, Wintertrüffelschaum, Selleriecreme und knusprigem Grünkohl
- Spekulatius-Eis mit eingelegten Preiselbeeren und Mandelcrumble

67,00 € pro Person inkl. MwSt.

MENU 2:

Amuse-Bouche (Serviert mit einem Glas Südtiroler Sekt):

- Trüffel-Arancini mit Kräutercreme
- Kastanientartelette mit knusprigem Speck

Menu:

- Ofengerösteter Chicorée mit Fonduta-Creme, karamellisierten Walnüssen und Blutorangen-Gel
- Orecchiette mit geschmortem Radicchio, Portweinreduktion und gebratener Salsiccia
- Südtiroler Rinderrücken rosa gebraten mit Portweinsauce, Petersiliencreme, Petersilienwurzel und Kartoffelstroh
- Weißes Nougateis mit Haselnusskrokant, Pistazienganache, Mandelcrumble und Baiserspitzen

67,00 € pro Person inkl. MwSt.

KURHAUS

GRILL & RESTAURANT

WEIHNACHTSABENDESSEN IM KURHAUS RESTAURANT

MENU 3:

Amuse-Bouche (Serviert mit einem Glas Südtiroler Sekt):

- Kalbstatar mit Sardellen-Aioli in der Knusperwaffel
- Parmesanmousse mit frischem Wintertrüffel

Menu:

- Eismeerforelle gebeizt mit Zitrusfrüchten, Safranemulsion, geschmortem Fenchel und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Gnocchi mit Robiola-Fonduta und Wintertrüffel
- Geschmortes Hirschragout mit geröstetem Speck, Champignons, Kartoffelschaum und eingelegten Preiselbeeren
- Schokoladenfondant mit flüssigem Kern, Tonkabohneneis und eingelegten Holunderbeeren

74,00 € pro Person inkl. MwSt.

MENU 4: (VEGETARISCHES)

Amuse-Bouche (Serviert mit einem Glas Südtiroler Sekt):

- Polentapralinen mit Steinpilzcreme
- Parmesanmousse mit frischem Wintertrüffel

Menu:

- Im Ofen gerösteter Chicorée mit Goldrübencreme, karamellisierten Walnüssen und Blutorangengel
- Gnocchi mit Robiola-Fonduta und Wintertrüffel
- Geröstete Schwarzwurzel mit Steinpilzcreme, Haselnusskrokant und frisch gehobeltem Wintertrüffel
- Schokoladenfondant mit flüssigem Kern, Tonkabohneneis und eingelegten Holunderbeeren

67,00 € pro Person inkl. MwSt.