

**SILVESTERMENÜ – NEW YEAR'S EVE MENU**  
**MENU DI SAN SILVESTRO – MENU DU NOUVEL AN**  
**31.12.2019**



**Amuse Gueule – Amuse Gueule – Saluto dello Chef – Amuse Gueule**



**Ganslmousse im Baumkuchenmantel mit Champagnergelée  
und karamellisierten Cranberries (a,g,h,o,p)**

*Goose mousse coated in "Baumkuchen" with Champagner jelly and caramelized cranberries*

Mousse d'oca in manto di baumkuchen (torta albero) con gelatina alla Champagne e canberry americani caramellati  
Bûche à la mousse d'oie avec gélatine au Champagne e Cranberry américains caramélisées



**Ochsenschwanz Consommé mit eigenen Teigtascherln (a,c,g,l)**

*Oxtail consommé with own ravioli*

Consommé di coda di bue con i suoi ravioli  
Consommé à la queue de bœuf avec ses ravioli



**Seeteufel-Cannelloni auf getrüffeltem Pak-Choi und Vitelottencreme (a,c,d,g,o)**

*Monkfish-cannelloni on truffled pak choi and Vitelotte potato cream*

Cannelloni alla pescatrice con Pak Choi al tartufo e crema di patate vitelotte  
Cannelloni à la lotte avec Pak Choi truffés et crème de pomme de terre vitelotte



**Sorbet von der Wasabi-Gurke mit Minzbaiser (c,o)**

*Wasabi-cucumber sorbet with mint meringue*

Sorbetto di wasabi e cetriolo con meringa alla menta  
Sorbet au wasabi-concombre avec baiser à la mente



**Kalbsfilet im Steinpilz-Kräutermantel mit Macadamia-Kroketten, Mangoldröllchen  
und Mousse von der getrockneten Tomate (a,g,h,l,o,p)**

*Veal fillet coated in boletus and herbs with macadamia-croquettes, Swiss chard rolls and dried tomato mousse*

Filetto di vitello in manto di porcini ed erbe con crocchette alla noce macadamia,  
involtini di bietola e mousse di pomodori secchi  
Filet de veau en manteau de cèpes et herbes avec croquettes aux noix macadamia,  
petites roulades de blettes et mousse de tomates séchées



**Marmoriertes Schokolade-Nougat Türmchen mit Hippe von der Tonkabohne  
und marinierten Früchten (a,c,f,g,h,o,p)**

*Marbled chocolate-nougat turret with tonka bean wafer and marinated fruits*

Torretta marmorizzata di cioccolato e nougat con cialda di fave di Tonka et frutti marinati  
Tourelle marbrée de chocolat et nougat avec gaufrette de fève de Tonka et fruits marinés

**Euro 100,00**

**pro Person / per person / per persona / par personne**

**Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:**

**Tel.: (43-1) 404 46-71**

**Email: [info@hotelregina.at](mailto:info@hotelregina.at)**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen/Allergy information according to Codex recommendation:

A Gluten/Gluten B Krebstiere/Shellfish C Eier/Egg D Fisch/Fish E Erdnüsse/Peanuts F Soja/Soy G Milch/Milk H Schalenfrüchte/Edible Nuts  
L Sellerie/Celery M Senf/Mustard N Sesam/Sesame O Schwefeldioxid & Sulfite/Sulphites P Lupinen/Lupine R Weichtiere/Mollusk