Happy New Year

Chef's Welcome

Panino al vapore farcito con cavolo marinato, caviale e maionese alle erbe
Steamed bun filled with marinated cabbage, caviar and herb mayonnaise
Gedämpftes Brötchen, gefüllt mit mariniertem Kohl, Kaviar und Kräutermayonnaise

Appetizer

Cotto e crudo di trota con le sue uova, salsa dolce-forte di pere e senape
Cooked and raw trout with trout roe, sweet and sour pear and mustard sauce
Gebeizte und gegarte Forelle mit Forellenrogen, süß-saurer Birnen-Senf-Sauce

First Course

Tagliolini al tartufo nero, fondo di cottura vegetale e burro di malga
Black truffle tagliolini with vegetable jus and mountain butter
Tagliolini mit schwarzem Trüffel, Gemüsejus und Almbutter

Intermediate Course

Astice, broccoli e bisque agli agrumi
Lobster, broccoli and citrus bisque
Hummer, Brokkoli und Zitrus-Bisque

Main Course

Tournedos di manzo gratinato alle erbe con foie gras, salsa al Teroldego e terrina di patate
Herb-crusted beef tournedos with foie gras, Teroldego wine sauce and potato terrine
Mit Kräutern gratiniertes Rinderfilet-Tournedos mit Foie gras, Teroldego-Sauce und Kartoffelterrine

or

Zucca arrosto, la sua crema e spuma al timo
Roasted pumpkin, pumpkin cream and thyme foam
Gerösteter Kürbis, Kürbiscreme und Thymianschaum

Pre dessert

Sorbetto ai frutti di bosco e crema di marroni
Wild berry sorbet and chestnut cream
Sorbet von Waldbeeren und Kastaniencreme

Dessert

Millefoglie alla crema, frutti di bosco e gelato alla vaniglia | Caffè e piccola pasticceria
Vanilla mille-feuille with pastry cream and wild berries, served with vanilla ice cream | Coffee & Petit Fours
Mille-feuille mit Konditorcreme, Waldbeeren und Vanilleeis| Kaffee und Petits Fours

Late-Night Dish

Cotechino e lenticchie
Cotechino sausage and lentils
Cotechino mit Linsen

Acqua, caffè e coperto
Water, coffee and cover charge
Wasser, Kaffee und Gedeck

€290

CASTEL HÖRTENBERG
BOLZANO · DOLOMITES