



| SILVESTER MENÜ |

| MENÜ PATZENFELD |

KLEINER APERITIF MIT EINEM GLAS
CHAMPAGNER AM TISCH

Kleiner Krustentier-Knödel

Kürbisconsommè, Knollenbrunoise,
Wokgemüse, Kastanienmousse

Risotto mit 36 Monaten gereiftem Parmesan

Bagna Cuda, mit Kaffe mariniertes
Rehcarpaccio, knuspriger Lauch,
Sauce von sieben Gewürzen

Kalbskotelett

Schwarzkohl, Miso und Mandelcreme,
Feigen in Yakitori, Karotten - Zwiebel Chutney,
Mousse von der geräucherten Kartoffel

Mandarine und Campari

Cariola sbrusa

Euro 132,00 pro Person



| MENÜ TAVERNE |

Lachs Sashimi

Reis, Spinat, marinierte Zucchini, Seehasen-
rogen, Meerrettichmousse, Teriyakisauce

Tortello gefüllt mit Gemüse

Shiitake, Schalotten, Vanille-Sellerie Creme,
Tartar vom Rind, Knollen Fond, getrüffeltes
Zwiebelöl

Rinderfilet

Kartoffel-Millefeuille, panierte Cardoncelli
Pilze, Karotten, Brokkoli, Gorgonzola Sauce

Stollen Brulè

Euro 128,00 pro Person
inkl. Wasser, Softdrinks, Wein, Bier

DJ VON 21.00 UHR
BIS 2.00 UHR
IM BAUERNSTADL

LET'S GO PARTY

RESERVIERUNG ERFORDERLICH: Tel. +39 0474 710 444 | restaurant@patzenfeld.com