

Silvester 2022

Vegetarisches Gala Menü*

*Kann auch VEGAN umgesetzt werden

Aubergine Chili Aufstrich

Chips vom Puschtra Breatl

* * * * *

Veganes Tartar. Kürbis & Tomate

Zarte Sprossen. Wasabi Dipp. Paranüsse. Roggen Grissino

* * * * *

Grünes Erbsencremesüppchen

Vinschger Urpaarl Chips. Basilikumöl. Floriamo Erbsensprosse

* * * * *

Knuspriger „Cannolo“

Zartes Wurzelgemüse. Tamari Sauce

* * * * *

Veganer „Fritto misto“

Zweierlei _Südtiroler Apfel süß sauer & Kurkuma Dipp

* * * * *

Eiskaltes Sorbet „Pomme D´Or“

* * * * *

Steak von der weißen Sellerie

Steinpilzkruste. Lagrein Essenz. Schwarzer Trüffel, gehobelt
Grüner Broccoli & Kipfler Edel-Kartoffel.

* * * * *

Die Palabirne vom Talerhof

Zartschmelzend, cremig & knusprig. Propolis. POMUS Cuvée 2.0

* * * * *

Die süße Kartoffelpraline & Blattgold

Reinhard Steger-Menu Kreativ Studio. Operative Gastronomieberatung www.menue-studio.com

Buchempfehlung: Südtiroler Weihnacht Marlene Lobis Folio Verlag

