



IDYLLIC HOTEL & PLACE

Dazu empfiehlt der Kellermeister:

Consigliamo:

Kerner 2008

Manfred Nössing

Monprà Nebbiolo Langhe 1996
Giacomo Conterno

Colle, il 25 dicembre 2009
Kohlern, am 25. Dezember 2009

Menü

Weihnachtlicher Gruß aus der Küche
Saluto natalizio dalla cucina

Gebackenes Kalbsbries auf Kartoffelsalat
Animelle di vitello inpanate su insalata di patate

* * * * *

Kastanienschaumsuppe mit „Kerner“ aus dem Eisacktal
Crema di castagne con vino „Kerner“ della Valle Isarco

* * * * *

Hausgemachte Teigtaschen mit Ochenschwanzfüllung
Ravioli fatti in casa con ripieno di coda di bue

* * * * *

Gans „weihnachtliche Art“ mit Weinapfel, glacierten Maronen,
Salbeijus, Burgunderkraut und Kartoffelknödel
Oca „di natale“ arrosto con mela al vino rosso,
castagne glasate, crauti al pinot nero e canederli di patate

* * * * *

Parfait vom Lebkuchen mit Orange an „Panetone“ und Datteln
Semifreddo al panpepato con arance, panettone e datteri

Vierzig Euro Quaranta
Gedeck exklusive – escluso coperto

Buon Natale e buon appetito. Frohe Weihnachten & guten Appetit.