

Heiliger Abend / Christmas Eve 2020

Gedeck / Set menu

Mariniertes Hirsch Capaccio / Grenadine Quitten
Preiselbeer Espuma / Schwarze Nuss Marmelade

Marinated capaccio of deer / Quinces
cranberry espuma / black nut jam



„Surf & Turf“

Rosa gebratenes Rinderfilet / Gebratene Riesengarnelen
Kalbsglace / getrüffelte Schwarzwurzel Mousseline
geschmorter Treviso Chicorée

“Surf & Turf” roasted fillet of beef & grilles king prawn
truffléd black salsify mousseline
braised Treviso chicory

Vegetarische Option / vegetarian option:

Trüffel-Ricotta Ravioli
geröstete Pinienkerne / weiße Trüffelbutternage / Steinpilzschaum

Tuffléd Ricotta Ravioli
roasted pine nuts / truffle / porcini sauce



Honig-Baumkuchen mit Vanillecreme
geröstetes Kondensmilchpulver / Buttermilchterrinen

Pyramid honey cake / vanilla cream
Butter milk terrine

€ 56,00 inkl. Aperitif

Änderungen vorbehalten

Reservation:

Phone: +43 (0) 662 87 76 94, Fax: - 16 / E-mail:restaurant@imlauer.com



**Braurestaurant
IMLAUER**
SALZBURG