

Silvester Abend / New Years Eve 2021/2022

Gedeck / Set menu

Mariniertes Hirsch Carpaccio / Grenadine Quitten
Preiselbeer Espuma / schwarze Nuss Marmelade

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



„Surf & Turf“

Rosa gebratenes Rinderfilet / gebratene Riesengarnelen
Kalbsglacé / getrüffelte Schwarzwurzel Mousseline
geschmorter Treviso Chicorée

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

Vegetarische Option / vegetarian option:

Trüffel-Ricotta Ravioli
geröstete Pinienkerne / weiße Trüffelbutter-Nage / Steinpilzschaum

Tuffléd Ricotta Ravioli
roasted pine nuts / truffle / porcini sauce



Honig-Baumkuchen mit Vanillecreme
geröstetes Kondensmilch Pulver / 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