

# *New Year's Eve by Augustinerkeller Bitzinger*

## **Silvestertrilogie vom Tartare (Beef, Lachs, Avocado)**

New Year's Eve trilogy of Tartare (beef, salmon, avocado)

\*\*\*

## **Mokka von der Topinambur-Wurzel mit gegrillter Jakobsmuschel und Kresseschaum**

Mokka from jerusalem artichoke root with grilled scallops and cress foam

\*\*\*

## **Gegrilltes Filetduett vom Rind und Schwein mit Speckkohlsprossen, Rotweinreduktion und knusprigen Stroherdäpfel**

Grilled filet duet of beef and pork with bacon cabbage sprouts,  
Red wine reduction and crispy straw potatoes

*or*

## **Piccata vom Seeteufel auf pikantem Paradeisrisotto und Sesam- Romanescorosen**

Piccata from the monkfish served on spicy tomatoes risotto and sesame romanesco roses

*or*

## **Getrüffelte Gnocchi geschwenkt in einer Rahmsauce und gerösteten Pinienkerne**

Truffled gnocchi paned in a cream sauce and roasted pine nuts

\*\*\*

## **Maracujasorbet im Glas mit Blütenfeuerwerk**

Maracujasorbet in a glas with blossoms fire work

\*\*\*

## **Champagner Mousse unter der Karamellkuppel**

Champagner mousse under caramel dome



*5-course dinner per person Eur 79, -*