Schlosswirt Forst

Menu

Hausgemachte Brötchen
mit Frischkäse-Kräuter Aufstrich

Variation von der französischen Gänseleber
mit Ofenbrioche

Goldmuskateller
Kaltern

Champagner-Risotto
mit auf Kirschholz gebraten Entenbrust

Chardonnay Riserva
„Baron Salvadori"
2018
Nals & Margreid

Tranche vom geangeltem 7 kg Steinbutt
an Bergsafranschaum und Topinambur

Eiskristalle vom Calville-Apfel

Laugenrindsfilet in der Steinpilz-Trüffelkruste
an Selleriecreme und Zuckerschoten mit Schalottenjus

Blauburgunder
"Mazzon"
2016
Gottardi

Lebkuchen- Tiramisuschnitte an Zwetschgenröster
und Zitronen- Verbenesorbet

Moscato d'Asti
„Saracco"

Weihnachtsgebäck mit Punsch

Schlosswirt Forst, am 18. Dezember 2021

Schlosswirt Forst · Restaurant and Rooms
Vinschgauerstr. 4 · I-39022 Forst/Algund (BZ) · via Venosta 4 · I-39022 Forst/Lagundo (BZ)
Tel. +39 0473 / 260 350 · Email: info@schlosswirt-forst.it · **www.schlosswirt-forst.it**

Schlosswirt Forst

Menu

Pane fatto in casa
con formaggio fresco alle erbe

Variazione di fegato d'oca francese
con brioche al forno

Goldmuskateller
Kaltern

Risotto allo Champagne
con petto d'anatra arrostito al legno di ciliegio

Chardonnay Riserva
„Baron Salvadori"
2018
Nals & Margreid

Tranche di rombo da 7 kg pescato
con schiuma di zafferano di montagna e topinambur

Sorbetto di mela Calville

Filetto di manzo "Laugen" in crosta di porcini e tartufo
con crema di sedano e taccole con jus di scalogno

Blauburgunder
"Mazzon"
2016
Gottardi

Trance di tiramisù al pan di zenzero
con prugne cotte e sorbetto alla verbena e limone

Moscato d'Asti
„Saracco"

Biscotti di Natale con punch

Schlosswirt Forst, il 18 dicembre 2021

Schlosswirt Forst · Restaurant and Rooms
Vinschgauerstr. 4 · I-39022 Forst/Algund (BZ) · via Venosta 4 · I-39022 Forst/Lagundo (BZ)
Tel. +39 0473 / 260 350 · Email: info@schlosswirt-forst.it · **www.schlosswirt-forst.it**