MENÜ

31. DEZEMBER 2025
6-GANG-SIGNATURE-MENÜ
LIVE DJ & COUNTDOWN

Bellucci

APERITIF ZUM START
Amuse-Bouche des Hauses & ein Glas Champagner

I. OSCIETRA KAVIAR & BLINIS Oscietra-Kaviar mit lauwarmen Blinis, Crème fraîche und fein gehackten Schalotten

II. JAKOBSMUSCHEL & PICANHA Tatar von Jakobsmuscheln, mariniert mit Lemongras und Champagner, dazu knusprig gebratene Picanha-Scheiben mit Pfeffer, Büffelmozzarella-Creme und Kaviar

III. CHITARRA PASTA Frische Chitarra-Pasta mit Creme aus gelben Datteltomaten, Ricotta und Pinienkern-Crumble

IV. GAMBERO KATAIFI
Garnele in knuspriger Kataifi-Kruste auf Basilikum-Mayonnaise

V. HAUPTGANG NACH WAHL
Zartes Seezungenfilet in Butter und Salbei, serviert mit glasiertem Gemüse **ODER** Rinderfilet vom Grill in Amarone-Jus mit Süßkartoffelchips

VI. DOLCE FINALE
Cannolo mit Waldbeeren – Kleines Praliné mit Karamell-Mou-Sauce

Preis: 195 € pro Person

MENU

31 DECEMBER 2025
6-COURSE-SIGNATURE-MENU
LIVE DJ & COUNTDOWN

Bellucci

APERITIF TO START WITH
Amuse-bouche of the house & a glass of champagne

I. OSCIETRA CAVIAR & BLINIS Oscietra-Caviar with warm blinis, crème fraîche and finely chopped shallots

II. SCALLOP & PICANHA Scallop tartare marinated with lemongrass and champagne, served with crispy fried picanha slices with pepper, buffalo mozzarella cream and caviar

III. CHITARRA PASTA Fresh chitarra pasta with yellow date tomato cream, ricotta and pine nut crumble

IV. GAMBERO KATAIFI
Prawns in a crispy kataifi crust on basil mayonnaise

V. MAIN COURSE OF YOUR CHOICE
Tender sole fillet in butter and sage, served with glazed vegetables
OR Grilled beef fillet in Amarone jus with sweet potato chips

VI. DOLCE FINALE
Cannolo with wild berries – Small praline with caramel mou sauce

Price: 195 € per person