

Silvestermenü

New Year's Eve menu

Guten Rutsch in's Neue Jahr
wünscht Kornat Team

Fisch Menü

fish menu

1 Glas Champagner
1 glass of champagne

Tartelette mit Adriatischen Kaisergranatschwänzen
Tartlet with Adriatic Langoustine Tails

Bluefin-Thunfisch – Pure Cut
Bluefin Tuna – Pure Cut

Hummer-Safransuppe
Lobster and Saffron Soup

Meeresfrüchte-Arancini auf pikanter Tomatencreme
Seafood Arancini with Piquant Tomato Cream

Steinbuttfilet auf Selleriecreme mit sautiertem Pak Choi und karamellisierten
Grapefruit

*Turbot Fillet on Celeriac Purée with Sautéed Pak Choi and Caramelized
Grapefruit*

Zabaglione mit Orangenbiskuit
Zabaglione with Orange Sponge Cake

€ 195,00 + € 4,40 Gedeck pro Person
€ 195,00 plus € 4,40 cover charge/person



Silvestermenü

New Year's Eve menu

Guten Rutsch in's Neue Jahr
wünscht Kornat Team

Fleisch Menü

meat menu

1 Glas Champagner
1 glass of champagne

Tartelette von Kalbstatar und Dry-cured Eigelb
Tartlet from Veal Tartare and Dry-cured Egg

Gerolltes Rindercarpaccio mit Pecorino-Creme
Rolled Beef Carpaccio with Pecorino Cream

Champagner-Selleriecremesuppe mit weißem Trüffel
Champagne and Celeriac Cream Soup with White Truffle

Terrine von der Gänseleber mit Tartufino und grünem Apfel
Goose Liver Terrine with Tartufino and Green Apple

Wagyu-Steak mit Bratkartoffeln auf Chefkoch Art
Chef's Special Wagyu Steak with Pan-Fried Potatoes

Schokoladenmousse-Tarte mit Fleur de Sel
Chocolate Mousse Tart with Fleur de Sel

€ 195,00 + € 4,40 Gedeck pro Person
€ 195,00 plus € 4,40 cover charge/person

