

# Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869

## Menù Andreas Hofer

29,00

### Menù I

Minestra di manzo con pasta  
Arista di maiale glassata con salsa al senape, verze & crocchette  
Strudel di mele con crema alla vaniglia

### Menù II

Insalata mista con crescione e croûtons  
Gulasch alla viennese con würstel, cetrioli & spätzle  
Creme Caramel con amarene

### Menù III

Minestra con crêpe all'uovo  
Striscioline di petto di pollo con peperoni, salsa di soia e panna, broccoli & riso al sesamo  
Mousse di panna acida con ragù di frutti di bosco

### Menù IV

Zuppa di broccoli  
Petto di pollo arrosto con geloni e speck, cavolini di Bruxelles & patate al rosmarino  
Sorbetti misti

### Menù V

Minestra con canederli allo speck  
Punte di filetto di manzo in panna al Cognac, champignons, broccoli & canederlo di pane  
Mousse di cioccolata bianca con pera caramellata

### Menù VI

Crema di patate con cubetti di verdure  
Medaglioni di salmone con burro al pomodoro e olive, spinaci & risotto alle erbe  
Parfait di arancia con pompelmo

**Menù VII**

Crema di geloni con speck  
Tranches di filetto di maiale in gorgonzola con verdure dell'orto & patate Duchesse-  
Morbido canederlo dolce di quark con composta di prugne

**Menù VIII**

Crema di carote con panna al porro  
Filetto di salmerino con burro al limone, baccelli di zucchero & riso Basmati  
Macedonia di frutta fresca

Per tutti i menù viene calcolato un sovrapprezzo di EUR 3,00 a persona per il coperto

# Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869

## Menù imperiali

### Francesco

Salsa di coda di manzo con bouquet di insalata  
Vinaigrette di scalogno & olio di semi  
Zuppa densa di manzo con Royale  
Medaglioni di filetto di maiale con crosta di erbe su  
Salsa Madeira, stecchini di verdure & pasta fine  
Caffé semicongelato  
con ragù di fragole  
**40,00**

### Leopoldo

Carpaccio di manzo con funghi, pinoli e pesto  
Consommé di pollame con crêpe ripiena  
Arista di vitello glassata  
Con salsa al pepe e Cognac,  
verdure dell'orto & gratin di patate  
Morbido canederlo dolce di quark con composta di prugne  
**44,00**

### Massimiliano

Terrina di mozzarella e pomodori con zucchini, parmigiano e & insalatina verde  
Zuppa di finocchio con perle di finocchi  
Medaglione di salmone con burro ai capperi, misto di carciofi e porro & riso Basmati  
Mousse al limone  
con fico caramellato  
**40,00**

### Teresa

Prosciutto di Parma con mousse di rucola e formaggio di pecora  
Zuppa di patate con geloni  
Arista rosa di agnello con crosta al senape, zucchini & lenticchie nere  
Terrina di yoghurt alle pere  
con parfait Williams & cioccolata  
**44,00**

# Grand Hotel Europa

innsbruck

★★★★★

1869

## Ferdinando

Cocktail di crevettes con sfere di melonen e mousse al Cognac  
Zuppa al vino Steinfeder di Wachau con croutons alla cannella  
Roastbeef con salsa Bernaise, Asparagi verdi & patate Duchesse  
Parfait di cocco e nocciole  
con banana flambé

**40,00**

## Meinardo

Salmone marinato con caviale Keta Kaviar e salsa di aneto e senape  
Crema densa alla panna Sherry con uva e castagne  
Filetto di manzo alla „Wellington" con salsa al vino rosso, bouquet di verdure e patate del Castello  
Mousse di cioccolato bianca e albicocche  
con crema di zabaione e composta

**44,00**

## Carlo

Noce di cervo con ginepro affumicato, pera caramellata & salsa di rosa canina  
Zuppa di porcini con pezzetti di speck  
Sorbetto di lamponi con Wodka  
Tranches di petto di anatra Barbarie con striscie di arancia, erbe allo zenzero & terrina di semolino  
Gratin di mandorle con pistacchi  
e frutti di bosco marinati al Cointreau

**49,00**

## Federico

Porcini mrinati con petto e uovo di quaglia arrosto  
Zuppa di astice con panna al Cognac  
Crevettes giganti in erba al limone, servite con cavolini di Bruxelles & spaghetti di riso  
Sorbetto al cocco con striscie di pompelmo  
Bracciola di filetto di manzo  
con diverse salse al Porto,  
verdure alla piastra e patate alle noci  
Mousse di praline con wafer ripieno di frutti di bosco e menta

**75,00**

**Riccardo**

Petto di anatra affumicato con salsa Quitte, insalata di sedano e zucca & uovo di quaglia  
Consommé di coda di bue con ravioli Sorbetto alla pesca con Prosecco  
Filetto di cervo in foglia di verza con salsa al Porto, cavoli rapa & tortina di castagne e patate  
Strudel di pere ed uva  
Con schiuma di cannella e parfait di noci  
**49,00**

**Alberto**

Variazione di salmone norvegese con i suoi contorni classici  
Consommé di capriolo con crêpe ripiena Sorbetto al mango con vino freddo  
Petto di anatra con scampi ripieni, salsa di tartufi e fichi caramellati su risotto di asparagi  
Torta al cioccolato semifredda  
con lamponi freschi  
**49,00**

**Marianna**

Paté di pollo con insalata di verza e mele, strisce di arancia e salsa Cumberland  
Zuppa di sedano con tartufo nero  
Capesante alla piastra con ragù di pomodori e pignoli & spinaci  
Sorbetto al cioccolato e granitée ai frutti di bosco  
Medaglioni di filetto di vitello con mantello di funghi,  
salsa di panna Sherry, punte di asparagi & tagliatelle alla rucola  
Mousse di mango e cocco con frutti esotici  
**75,00**

Per tutti i menù viene calcolato un sovrapprezzo di EUR 3,00 a persona per il coperto

**I Grand Menù**  
**95,00**

**Menù Barocco**

Gelatina di quaglia con insalata di sedano e salsa di Calvados

Zuppa di granchi in gratin con gnocchetti allo zafferano

Gnocchi ai porcini con prosciutto e Pecorino

Medaglione di rombo chiodato  
con salsa di arancia e zenzero e punte di asparagi

Sorbetto di frutti di bosco al vino Ruster Ausbruch

Arista di cervo rosa  
con salsa di spugnole, pere alla piastra, fichi e patate Williams

Formaggio fuso di capra con confettura di albicocche

Parfait al caffè con schiuma di liquore all'uovo

**Menù del Grand Hotel**

Cocktail di astice con papaya, avocado e Armagnac

Consommé double con canederli di semolino al tartufo

Medaglioni di rana pescatrice in manto di sesamo e Curcuma

Fegato d'anatra arrosto  
Con salsa di rabarbaro e fragole  
e purea di topinambur

Sorbetto allo champagne

Petto di pollo perlato  
con gelée al Marsala, zucchini al forno e risotto al pomodoro

Soufflé di Pecorino con olive

Crêpe Suzette con striscie di arancia e gelato alla mandorla

Per tutti i menù viene calcolato un sovrapprezzo di EUR 3,00 a persona per il coperto