

3. Boogie & Dinner 15. Februar 2019 mit Katharina Alber

Der Aperitif

The Aperitif



Das Samtsüppchen vom Blaukraut | Kartoffel-Laucheinlage | Prosciutto Krokant
The foam soup of red cabbage | Potato-Leek addition | Prosciutto



Die hausgemachten Gnocchi | Zucchini | Garnele
The homemade Gnocchi | Zucchini | Shrimp



Die Tournedos | Steinpilzsoße | Bratkartoffel | Brokkoli
The Tournedos | Fried potatoes | mushroom Sauce | Broccoli

oder/or

Der Seeteufel | Kirschtomaten | Kräuter | Oliven | feines Krabbenrisotto
The Angler-Fish | Cherry Tomatoes, herbs and olives | Risotto with Crabs



Die Dessertvariation | Joghurt Coppe | Chantilly | Preiselbeeren | Belgische Schokolade
The dessert variation | Coppe with yoghurt | Chantilly | Cranberries | belgian chocolate

Beginn 19:00 Uhr € 45,-/Person. Anmeldung an der Rezeption.
Beginning 07:00 pm € 45,-/person. Please sign up at the reception.

Familie Ischia & das gesamte Innsbruck** Team
wünscht Ihnen einen schönen Abend!
Have a nice evening / Una buona serata**

