

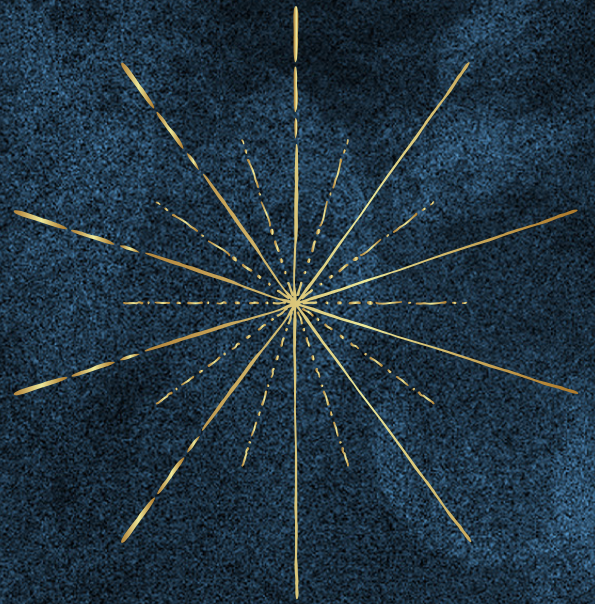
NOVA

Rathausplatz 21

87435 Kempten

T 0831 570 722 88

www.nova-kempten.de



SILVESTER 2025
MEDITERRANEO
NOUVEAU
4-GANG-MENÜ

NOVA
— MEDITERRAN —

MENÜ KLASSISCH

Golden Spritz

Prosecco, Safran-Orangen-Sirup,
Minze, Orangenfilet

Leicht süßlich, duftet nach Sonne & Süden.

Vitello Mediterraneo

Zart gegarte Kalbsröllchen, hauchdünn
aufgeschnitten, mit Zitronen-Kaperncreme,
Pistazienöl & confierten Kirschtomaten

*Italienischer Klassiker in feiner Form –
optisch brillant, geschmacklich leicht.*

Jakobsmuscheln auf Safran-Risotto & Zitronenöl

Zart angebraten, auf cremigem Risotto mit
feinem Safran & Pistazienstaub

*Elegant, leuchtend gelb,
perfekt für das Auge.*

Rinderfilet „Mediterraneo“ mit Feigenjus, Polenta & Ofen-Gemüse

Zart rosa Filet, Feigen-Rotweinjus, cremige
Polenta & mediterrane Gemüsewürfel

Ein Festgang, edel & dennoch authentisch.

Orangenblüten-Panna-Cotta mit Granatapfel & Minze

Vegan mit Mandelmilch

*Leicht, duftend & farbenfroh –
Ein Abschluss mit Strahlkraft.*

79 € pro Person

Tischreservierung erbeten

MENÜ VEGAN

Golden Spritz

Prosecco, Safran-Orangen-Sirup,
Minze, Orangenfilet

Leicht süßlich, duftet nach Sonne & Süden.

Zucchini-Carpaccio mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette

Gebratene zucchinscheiben, Kapern,
Pistazienöl & Ofentomaten

*Leicht, sommerlich & fein zitrisch –
ein mediterraner Auftakt.*

Gebratene Kräuterseitlinge auf Safran-Risotto & Zitronenöl

Pilze mit „Meer-Charakter“

*Erdig, elegant & sonnig –
ein veganer Gang mit Tiefe.*

Gefüllte Paprika mit Tomaten- Kräuterjus & Polenta-Crème

Paprika mit Quinoa, Aubergine &
Feigenragout gefüllt

*Warm, fein fruchtig & wunderbar
harmonisch – ein veganer Genussgang.*

Orangenblüten-Panna-Cotta mit Granatapfel & Minze

Vegan mit Mandelmilch

*Leicht, duftend & farbenfroh –
Ein Abschluss mit Strahlkraft.*

69 € pro Person

Tischreservierung erbeten