

MENÜ I

79 Euro pro Person

Amuse Bouche

Leicht gebeizter Ora King Lachs

mit Ingwer-Soja-Marinade, Algensalat und mariniertes Avocado

Lightly pickled Ora King Salmon with Ginger Soy Marinade, Seaweed Salad and marinated Avocado

Essenz von der Strauchtomate

mit Ricotta-Kräuter Knödel

Essence of the Vine-Ripened Tomato with Ricotta Herbal Dumplings

Gebratenes Filet vom Milchkalb

mit mediterranem Gemüse, Blätterteig Frischkäsetasche und Bergpfeffercreme

Roasted Fillet of Milk Veal with Mediterranean Vegetables, Cream Cheese filled Puff Pastry and Mountain Pepper Cream

Dessert von Vahlrona Schokolade

mit Salzkaramell, Passionsfrucht und Erdnuss

Vahlrona Chocolate Dessert with salted Caramel, Passion Fruit and Peanut

MENÜ II

85 Euro pro Person

Amuse Bouche

San Daniele Schinken & gereifter Parmesan

mit Trompetenpilz Marinade, Anti Pasti Gemüse und Pinienkernen

San Daniele Ham & aged Parmesan with Trumpet Mushroom Marinade, Anti Pasti Vegetable and Pine Nuts

Kaltschale von Gurke und Buttermilch

mit Granny Smith Sorbet und Dill

Cold Soup of Cucumber and Buttermilk with Granny Smith Sorbet and Dill

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind

mit Sauce Béarnaise, Portwein Schalotten Tarte und Artischocke

Medium roasted Entrecôte from Beef with Béarnaise Sauce, Port Wine Shallot Tart and Artichokes

Schnitte vom Bauernjoghurt und Himbeere

mit Estragon und Limette

Slice of Yoghurt and Raspberry with Tarragon and Lime

MENÜ III

95 Euro pro Person

Amuse Bouche

Sashimi vom Thunfisch

mit Mango-Gurken-Salat, Cashewkernen und Thai Basilikum

Tuna Sashimi with Mango Cucumber Salad, Cashew Nuts and Thai Basil

Kokos Schaumsuppe mit Zitronengras,

Garnele und Ingwergemüse

Coconut Foam Soup with Lemongrass, Shrimp and Ginger Vegetables

Filet vom Kabeljau

mit Safran-Muschel-Fond, geräucherten Tomaten und Sepia Gnocchi

Fillet of Cod with Saffron Mussel Stock, smoked Tomatoes and Sepia Gnocchi

Dessert vom Sauerrahm

mit Herzkirschen, Blutampfer und Mandeln

Sour Cream Dessert with Heart Cherries, Blood Sorrel and Almonds

MENÜ VEGETARISCH

59 Euro pro Person

Amuse Bouche

Milder Ziegenfrischkäse

mit Holunderblütenessig, Karotte und Buchweizen

Mild Goat Cream Cheese with Elderflower Vinegar, Carrot and Buckwheat

Schaumsuppe von jungen Erbsen

mit geräuchertem Tofu, weißen Portwein und Minze

Foam Soup of young Peas with smoked Tofu, White Port Wine and Mint

Wiesenkräuter Ravioli

mit Madeira Schaum, gebratenen Pfifferlingen und Pecorino

Meadow Herb Ravioli with Madeira Foam, fried Chanterelles and Pecorino

Tarte von der Vanille mit weißer Schokolade,

Erdbeeren und Yuzu

Vanilla Tart with White Chocolate, Strawberries and Yuzu

FESTSPIELMENÜS CASINO RESTAURANT FALSTAFF 2022

Bitte wählen Sie ein Menü für die gesamte reservierte Gesellschaft.
Bei Fragen, Wünschen oder der Weinauswahl stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

