

# 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.

