

# Nibelungenfestspiele 2023

## SPEISEN | Á LA CARTE

### Vorspeisen

Lachs Carpaccio mit Wild-Kräutersalat auf leichtem Koriander-Ingwer und Limetten Dressing 19,00€

Intense Tomatensalat mit cremigem Burrata, Olivenöl Tränen und Balsamico Kaviar Perlen 17,00€

Kalt geräucherter Scamorza mit Wildkräutersalat, dazu frisch gehobelte schwarze Nüsse 15,50€

Zweierlei Garten Zucchini Carpaccio auf Estragon-Limetten Marinade, Burrata, Datteltomaten und schwarzer Olivencreme 17,00€

### Hauptgang

Das Beste von Kalb  
Hüfte, niedrig gegart und Roulade mit Kräuterfarce auf Kohlrabicreme, Kartoffel-Sommer Trüffel Stampf und Rotwein Trüffel Jus 25,50€

Gefüllte Basilikum-Gnocchi in Parmesan Schaum, gegrillte Artischocken-Herzen und Pistazien Topping 21,00€

„Bio“ Rinder Flank Steak auf gebratenem Kartoffel Baumkuchen mit grünen Spargelspitzen, kandierten Datteltomaten in Honig Lasur und Spätburgunder Jus 32,50€

Poelierte Bachforelle auf gelbe Bete Püree, grünen Spargelspitzen und Riesling Lorbeer-Sud 27,50€

### Dessert

„Mango in Love“ oder „Mango Hoch 3“  
Mango-Kokosnuss Törtchen mit Passion Frucht Baiser Topping und Mochi-Mango Kugel, Mango Espuma und Mango Frucht Kaviar 11,50€

Tonka-Bohnen Crème Brûlée mit Erdbeersalat 9,50€

A.O.C. Käseteller mit hausgebackenem Brot, Feigen Chutney, Weintrauben und Salzbutterm Praline 14,00€

# Nibelungenfestspiele 2023

## MENÜ I 3-GANG

### Auf den Tischen eingesetzt

Regionales Brot und Brötchen mit Curry Aufstrich (vegan)

### Vorspeise

Lachs Carpaccio mit Wild-Kräutersalat auf leichtem Koriander-Ingwer und Limetten Dressing

### Hauptgang – „Das Beste von Kalb“

Hüfte, niedrig gegart und Roulade mit Kräuterfarce auf Kohlrabicreme, Kartoffel-Sommer Trüffel Stampf und Rotwein Trüffel Jus

### Dessert – „Mango Hoch 3“

Mango-Kokosnuss Törtchen mit Passion Frucht Baiser Topping und Mochi-Mango Kugel, Mango Espuma und Mango Frucht Kaviar

## VEGETARISCHE ALTERNATIVE

### Auf den Tischen eingesetzt

Regionales Brot und Brötchen mit Curry Aufstrich (vegan)

### Vorspeise

Zweierlei Garten Zucchini Carpaccio aus Estragon-Limetten Marinade Burrata, Datteltomaten und schwarzer Oliven Creme

### Hauptgang

Gefüllte Basilikum-Gnocchis in Parmesan Schaum mit gegrillten Artischocken-Herzen und Pistazientopping

### Dessert – „Mango Hoch 3“

Mango-Kokosnuss Törtchen mit Passion Frucht Baiser Topping und Mochi-Mango Kugel, Mango Espuma und Mango Frucht Kaviar

Leistungsumfang	
3-Gang Menü	
Der Preis pro Person (7% = 55,80€)	55,80 €

\*ab 10 Personen gilt Menüpflicht im á la Carte Bereich

# Nibelungenfestspiele 2023

## MENÜ I VIP

### Fingerfood am Platz serviert

Mini Blinis mit Räucherlachs Praline und roter Shiso Kresse  
Sonnengereifte Melone mit Mini Büffel-Mozzarella in Basilikum Pesto und schwarzem Olivencrunch  
Rhein Hessischer Speck-Zwiebelkuchen mit Schmand Muskatnuss Dip

### Auf den Tischen eingesetzt

Regionales Brot und Brötchen mit Curry Aufstrich (vegan)

### Vorspeise

Lachs Carpaccio mit Wild-Kräutersalat auf leichtem Koriander-Ingwer und Limetten Dressing

### Hauptgang – „Das Beste von Kalb“

Hüfte, niedrig gegart und Roulade mit Kräuterfarce auf Kohlrabicreme, Kartoffel-Sommer Trüffel Stampf und Rotwein Trüffel Jus

### Dessert – „Mango Hoch 3“

Mango-Kokosnuss Törtchen mit Passion Frucht Baiser Topping und Mochi-Mango Kugel, Mango Espuma und Mango Frucht Kaviar

## VEGETARISCHE ALTERNATIVE

### Auf den Tischen eingesetzt

Regionales Brot und Brötchen mit Curry Aufstrich (vegan)

### Vorspeise

Zweierlei Garten Zucchini Carpaccio aus Estragon-Limetten Marinade  
Burrata, Datteltomaten und schwarzer Oliven Creme

### Hauptgang

Gefüllte Basilikum-Gnocchis in Parmesan Schaum mit gegrillten Artischocken-Herzen und Pistazientopping

### Dessert – „Mango Hoch 3“

Mango-Kokosnuss Törtchen mit Passion Frucht Baiser Topping und Mochi-Mango Kugel, Mango Espuma und Mango Frucht Kaviar

Leistungsumfang

Sektempfang

Fingerfood

3-Gang Menü

Getränkeauswahl (Softgetränke, Bier, Wein- & Sektauswahl & Kaffeespezialitäten)

Der Preis pro Person (7% = 80,60€ | 19% = 38,40€)

119,00 €