



## Oper & Dinner | Spielzeit 2018 | 2019

Amuse Gueule – ein Gruß aus der Küche

### Vorspeise

Quiche im vegetarischen Duett\*, mit confierten Tomaten, Möhren-Zucchini Spaghetti, einem Salatbouquet aus saisonalen Blattsalaten & Wildkräutern und mit einer klassischen Vinaigrette

### Hauptgang

#### Fleisch

Tranchen vom Kalbsrücken auf zweierlei Püree von Erbsen\* und Pastinaken\* an Burgunder-Rosmarin-Jus, mit frittierten roten Zwiebeln

#### Fisch

Filet vom Kabeljau im Kartoffel-Kräuter-Mantel auf sautiertem Baby-Leaf-Spinat, mit Limettenschaum

#### Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffel-Rote-Beete-Gnocchi auf gelber und roter Paprikasauce, mit Zucchini-Schiffchen

#### Dessert

Schokoladen-Trilogie mit Fruchtkuli und Früchten der Saison

Eine Weinbegleitung kann am Dinnerabend direkt beim Service dazu gebucht werden.

\*Geringfügige saisonale Abweichungen können entstehen.