



AUF WAS
FEINES NACH
MUSIK
& TANZ

APETIZER

Olive und getrocknete Tomaten
Datteln im Speckmantel
Chorizo in Rotwein & Honig

SUPPE ZUR WAHL

HÜHNCHEN - GARNELEN - SUPPE „SPICY“
mit gelbem Thai Curry, Kokosmilch,
viel Gemüse, Cashew & Koriander

KÜRBISCREME SUPPE

mit Kernöl und Schwarzbrot Crouton

TAPAS

COUS COUS SALAT „MAROCAIN“
mit geschmorten Melanzani,
knusprigen Zwiebeln & Mandeln

LINSEN SALAT „DE PUY“ vegan
mit Süßkartoffeln, Feigen & Walnüssen

Frühlingsrolle von der Ente

Spieße von Garnele & Muscheln,
Schweinsfilet und Hendlkeule

„QUICHE PROMENADE“

Quiche mit geschmortem Kürbis, Salbei,
Sauerrahm & schwarzem Puffreis

„TICK, TRICK & DUCK“

confierte Entenkeule mit Gerstel
Pilz Pilaw „getröffelt“
& Schwarzen Nüssen

„ALPENLACHS PASTRAMI“

Seesaibling „geselcht & geräuchert“ mit
Selleriepüree & Orange

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Feine Köstlichkeiten aus unserer Kuchenvitrine

Die Tapas Variation gilt nur im Zusammenhang mit der Opern/
Schauspielkarte am Tag des Opern/Schauspielhausbesuches & wird
ca. alle 4-6 Wochen saisonal angepasst.

