



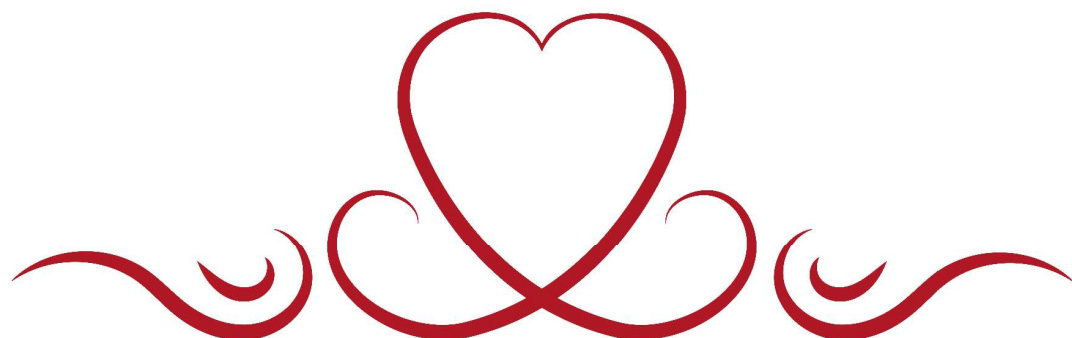
Romantisches venezianisches Menü *klassische und moderne venezianische Küche*

*Ihr romantisches Abendessen bei Kerzenschein in Venedig,
in einer eleganten Umgebung,
mit professionellem und persönlichem Service
Ihr spezieller Tisch*

*Welcome drink mit Prosecco DOCG und Starter
3-Gänge-Menü Ihrer Wahl
mit der Option von 3 Gerichten pro Gang
Unser Dessert "Cuor de Venexia"
und rote Rose für Ihren Partner*

*Gourmandises enthalten
Weine und Getränke aller Art ausgeschlossen*

10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service



Willkommensaperitif

Vorspeisen

Jakobsmuscheln

*Gebratene Jakobsmuscheln auf geräucherter Blumenkohlcreme,
Hibiskuspulver, Hirse-Popcorn und Tapioka-Chips*

-oder-

Marinierter Stör - Historische Venezianische Küche

*Wein gekochter und in seiner eigenen Soße marinierter Stör mit
mariniertem Gartengemüse Gemüse und einem antiken Senf.*

*Neu interpretiertes Rezept aus dem Werk "Kochkunst" von
Bartolomeo Scappi des 16. Jahrhundert.*

-oder-

Kalbszunge - Historische Venezianische Küche

*Rinderzunge, venezianische Mostarda-Senffrüchte und grüne Sauce.
"La cucina del Goldoni" des 18. Jahrhundert.*

Erster Gang

Raffioli de herbe...vantazati - Historische Venezianische Küche des 14. Jahrhunderts

*Mit fermentierte Ricotta-Käse und Kräutern gefüllte
hausgemachte Ravioli, Safransauce, kandierten und würzigen Mandeln*

-oder-

Linguine alla "Buzara"

*Linguine-Nudeln "Benedetto Cavalieri" mit Scampi, San-Marzano-Tomaten, Scampi-Coulis,
Tomatenflocken und Chili-Pfefferöl. Dalmato-Veneta traditionelles Rezept*

-oder-

Risotto mit Krustentieren - Spezialität von Bistrot de Venise

*"Roh-Gekochtes" Krustentier Risotto mit Fenchelgeschmack, Dilllessenz,
Lakritz und Sternanis Pulver.*

Zweiter Gang

Umberfisch

*Bei niedriger Temperatur gegartes Umberfischfilet, Mosaik aus geschmortem Lauch und
Nori-Alge, Zitronengras-Sauce, in Kombu-Alge marinierte rote Zwiebel, Keta-Lachskaviar*

-oder-

Lamm "in Savor Aranzato"- Historische Venezianische Küche des 15. Jahrh

*Lamm bei Niedrigtemperatur gegart mit Orangensauce, Borettana-Zwiebel, Miso und
Haselnuss, Kürbiscreme und kandierter Orange. Maestro Martino, 15. Jahrhundert*

Rinderfilet "Winter Garden"

*Rinderfilet mit eigenem Jus, geschmorter Topinambur auf Maronencreme,
Schwarzkohl, gewürzter Apfel und Pastinakenpüree*

Dessert

"Cuor de Venexia", unser besonderes Dessert aus:

*Passionsfrucht-Eisparfait, rotes Fruchtherz,
Kakaobiskuit, knusprige Zartbitterschokoladen-Crisps,
Himbeer-Glasur und Blattgold*

