



# *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, Dillessenz,  
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-Lachs kaviar

-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

"Cuar de Venexia", unser besonderes Dessert aus:

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

