

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



Willkommensaperitif

Vorspeisen

Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln, geräucherte Blumenkohlcreme, Hibiskuspulver, Buchweizen und Tapiokachips

-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 aus dem 16. Jahrhundert.

-oder-

Kalbszunge - Historische Venezianische Küche

Warme Rinderzunge, venezianische Mostarda-Senfrüchte und grüne Sauce. "La cucina del Goldoni" 18. Jahrhundert.

Erster Gang

Raffioli de herbe...vantazati - Historische Venezianische Küche XIV 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, Dillensenz, Lakritz und Sternanis Pulver.

Zweiter Gang

Umberfisch

Bei niedriger Temperatur gegartes Umberfischfilet, Lauch, Sardellensoßengel, Zitronengrassoße, Lachsrogen

-oder-

Lamm - Historische Venezianische Küche XIV Jahrhunderts

Lamm mit Orangen- und Rosmarineschmack und würziger Jus, warmes Kürbiscarpaccio, kandierte Orangenschale und Kreuzkümmel

-oder-

Rinderfilet mit Amarone-Weinsauce

Rinderfilet mit Amarone (Az. Agr. Le Bignele) und Jus, Duchess-Kartoffeln mit Trüffelduft

Dessert

"Cuor de Venexia", unser besonderes Dessert aus: Passionsfrucht-Eisparfait, rotes Fruchtherz, Kakaobiskuit, knusprige Zartbitterschokoladen-Crisps, Himbeer-Glasur und Blattgold

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

