

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

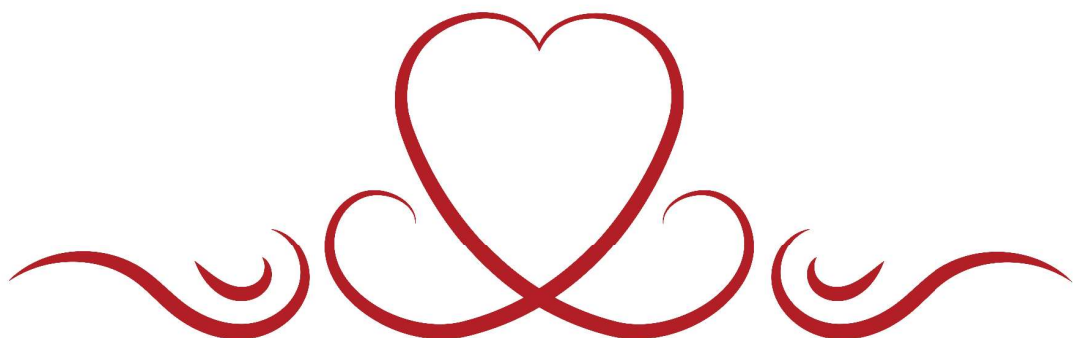
Unser Dessert "Cuor de Venexia"

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 süße Paprikacreme, mit Queller, Erdnuss, Tapiokachips und Basilikumöl

-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-Senfrüchte 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-Lachskaviar

-oder-

Lamm "in Sapor Fior de Persico"- Historische Venezianische Küche des 15. Jahrh

Niedrig gegarte Lammrippchen auf Mandelvelouté, Granatapfelmelasse, gratinierter Artischockenboden. Maestro Martino, 15. Jahrhundert

Rinderfilet & Caesar's

Rinderfilet mit seinem Jus, unsere neu interpretierte Caesar Salad, 20 Monate gereifter Parmesan

Dessert

"Cuor de Venexia", unser besonderes Dessert aus:

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