

Der Ring des Nibelungen  
-2024 DAS MENÜ



**Das Rheingold**

*... in der Einlassphase*

**Tatar vom Wolfsbarsch**

Zweierlei Kaviar/ Buttermilchvinaigrette  
Pinienkerne/ Kräuteröl

**Die Walküre**

*... in der Einlassphase*

**Geflämmtter Hummerschwanz**

Süß saurer Daikon-Rettich/ Granny Smith  
Geröstete Sesamcreme

*... in der ersten Pause*

**Beef Tataki**

Frühlingsalat/ Gebeiztes Eigelb

*... in der zweiten Pause*

**Mohntopfen**

Spekulatius Knusper/ Mango/ Schokolade

**Siegfried**

*... in der Einlassphase*

**Garnelensalat**

Couscous/ Geröstete Romanasalatherzen/ Tomatensalsa

*... in der ersten Pause*

**Tatar vom Brandenburger Weiderind**

Frittierte Kapern/ Kräutercreme  
Karamellisierte Walnüsse

*... in der zweiten Pause*

**Waldbeeren Törtchen**

Hafer-Crumble/ Zwetschgenragout

**Götterdämmerung**

*... in der Einlassphase*

**Carpaccio von der Jakobsmuschel**

Lolo Rosso/ Fenchelmayo/ Schnittlauchöl  
Buchweizenpuffer

*... in der ersten Pause*

**Roulade vom Huhn**

Frühlingsalat von Pilzen/ Chimichurri/ Currycreme

*... in der zweiten Pause*

**Variation von Bio Käsen**

Spicy Mango Chutney/ Oliventampenade  
Feigensenfchutney

**VEGETARISCH  
Das Rheingold**

*... in der Einlassphase*

**Burrata**

Konfierte Tomaten/ Trüffel/ Croutons  
Granatapfel/ Dukkah

**Die Walküre**

*... in der Einlassphase*

**Panzanella**

Sauerteigbrot/ Süß saurer Daikon-Rettich  
Granny Smith/ Geröstete Sesamcreme

*... in der ersten Pause*

**Auberginen Tataki**

Frühlingsalat/ Gebeiztes Eigelb

*... in der zweiten Pause*

**Mohntopfen**

Spekulatius Knusper/ Mango/ Schokolade

**Siegfried**

*... in der Einlassphase*

**Salat vom Spitzkohl**

Couscous/ Tomatensalsa/ gesalzene Erdnüsse

*... in der ersten Pause*

**Geflämmtes Selleriecarpaccio**

Frittierte Kapern/ Kräutercreme  
Karamellisierte Walnüsse

*... in der zweiten Pause*

**Waldbeeren Törtchen**

Hafer-Crumble/ Zwetschgenragout

**Götterdämmerung**

*... in der Einlassphase*

**Wirsingdom**

Lolo Rosso/ Fenchelmayo/ Schnittlauchöl  
Buchweizenpuffer

*... in der ersten Pause*

**Karamellisierter Kürbis**

Frühlingsalat von Pilzen/ Chimichurri/ Currycreme

*... in der zweiten Pause*

**Variation von Bio Käsen**

Spicy Mango Chutney/ Oliventampenade  
Feigensenfchutney

**Getränke für dieses Arrangement**

Champagner

Weißburgunder Weingut Wolf – Pfalz

Rotwein Weingut Manz – Rheinhessen

Radeberger Pilsener/ Alkoholfreies Bier/ Mineralwasser/ Apfelsaft/ Orangensaft

\*Aufgrund der Frische und  
der Saisonalität können  
einzelne Zutaten variieren.

€ 389.00 / pro Person mit Champagner für den gesamten Ring-Zyklus  
inkl. Sitzplatzgarantie und aller Speisen und Getränke