



## Der Ring des Nibelungen

Zyklus 1 und Zyklus 2 27.09.2025 – 12.10.2025

„Leb' wohl und grüße die Lieben! – Heute floss mir das Rheingold bereits durch die Adern: muß es denn sein, und kann es nicht anders sein, so sollt Ihr denn ein Kunstwerk bekommen, das Euch Freude machen soll!“

*Richard Wagner an Franz Liszt*

Die Gastronomie der Staatsoper Unter den Linden möchte seine Gäste zum Ring des Nibelungen begrüßen. Unsere Maitre haben ein ganz besonderes Arrangement für diesen ausgezeichneten Anlass kreiert, welches streng limitiert ist. Genießen Sie den gesamten Ring-Zyklus mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten und überraschenden Nuancen internationaler Küchen und ausgesuchten Getränken.

Wir bieten Ihnen ein exklusives Angebot in der Konditorei an Ihrem Tisch, welches Sie über den gesamten Ring begleitet. Im Preis sind alle Speisen und Getränke (inkl. einer Piccolo Champagner) erhalten!

### Das Rheingold

... in der Einlassphase

vegetarisch

#### Tatar vom Färöer Lachs und Garnelen

Zweierlei Kaviar/Zitronenvinaigrette  
Gebeiztes Eigelb/Schnittlauch

#### Burrata

Zitronenvinaigrette  
Gebeiztes Eigelb/Schnittlauch

### Die Walküre

... in der Einlassphase

#### Bretonischer Hummersalat

Brioche/Eingelegter süß-saurer Daikon-Rettich  
Gerösteter Sesam/Granny Smith

#### Panzanella

Brioche/Eingelegter süß-saurer Daikon-Rettich  
Gerösteter Sesam/Granny Smith

... in der ersten Pause

#### Beef Tataki

Shimeji Pilze/Goji Beeren aus der Region  
Yuzu Gel/Gebeiztes Eigelb

#### Gebratener Tofu

Shimeji Pilze/Goji Beeren aus der Region  
Yuzu Gel/Gebeiztes Eigelb

... in der zweiten Pause

#### Mousse au chocolate Törtchen

Salzkaramell/Granola/Wildheidelbeeren

#### Mousse au chocolate Törtchen

Salzkaramell/Granola/Wildheidelbeeren

### Siegfried

... in der Einlassphase

#### Geflämmter Sashimi vom Havelzander

Orangen-Soja-Dressing  
Urkarotte

#### Salat vom Spitzkohl

Orangen-Soja-Dressing  
Urkarotte

... in der ersten Pause

#### Tatar vom Weiderind

Perlzwiebeln in Rotwein/Kewpie-Mayonnaise  
Sisoöl/Sauerteigbrotchips

#### Geflämmtes Selleriecarpaccio

Perlzwiebeln in Rotwein/Kewpie-Mayonnaise  
Sisoöl/Sauerteigbrotchips

... in der zweiten Pause

#### Waldbeeren Törtchen

Hafer-Crumble  
Goldpuder

#### Waldbeeren Törtchen

Hafer-Crumble  
Goldpuder

### Götterdämmerung

... in der Einlassphase

#### Carpaccio von der Jacobsmuschel

Fenchelmayonnaise/Frittierte Kapern  
Kerbel-Koriander-Öl

#### Gefüllter Wirsingdom

Fenchelmayonnaise/Frittierte Kapern  
Kerbel-Koriander-Öl

... in der ersten Pause

#### Getrüffeltes Carpaccio von der Entenbrust

Rucola  
Honig-Orangen-Pesto/Cranberries

#### Tatar vom Kürbis

Rucola  
Honig-Orangen-Pesto/Cranberries

... in der zweiten Pause

#### Dreierlei Bio Käse

Johannisbeerinklusion  
Dreierlei Manufacture Chutneys

#### Dreierlei Bio Käse

Johannisbeerinklusion  
Dreierlei Manufacture Chutneys

## Getränke für dieses Arrangement

**1 Flasche Piccolo Champagner** je Veranstaltungstag

### Weißburgunder Weingut Wolf (Pfalz)

Harmonisch mit fruchtigen Aromen.

### Rotwein Weingut Manz (Rheinhessen)

Ein Cuvée aus Dornfelder und Spätburgundertrauben/Aromen nach Brombeeren

**Radeberger Pilsener/Alkoholfreies Bier/Mineralwasser/Apfelsaft/Orangensaft**

**€ 399.50/Person** inkl. Speisen und aller Getränke und Sitzplatzgarantie