



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

Quiche Ratatouille

Herbstliche Kürbiscrème/Kürbiskerne/Kürbisöl
Wildkräutersalat/Apfel-Chili-Chutney

Die Walküre

... in der Einlassphase

Getrübtes Carpaccio von der Entenbrust

Honig-Orangen-Pesto
Chicorée/Cranberries

Getrübtes Carpaccio von Sellerie und roter Bete

Honig-Orangen-Pesto
Chicorée/Cranberries

... in der ersten Pause

Beef Tataki

Süßkartoffel Püree/Teriyaki Sauce
Kaiserschoten Salat/Gojibeeren/
Shimeji Pilze

Auberginen Tataki

Süßkartoffel Püree/Teriyaki Sauce
Kaiserschoten Salat/Gojibeeren/
Shimeji Pilze

... in der zweiten Pause

Mousse au chocolate Törtchen

Salzkaramell/Granola/Wildheidelbeeren

Mousse au chocolate Törtchen

Salzkaramell/Granola/Wildheidelbeeren

Siegfried

... in der Einlassphase

Tatar vom Weiderind

Kapernbeeren/Tasmanische Bergpfeffer-Perlen
Knusperblätter von der Kartoffel

Tatar von Zucchini und Tomate

Kapernbeeren/Tasmanische Bergpfeffer-Perlen
Knusperblätter von der Kartoffel

... in der ersten Pause

Roulade vom Hühnchen

Geröstete Römersalatherzen/Chimichurri
Currycrème/Karamellisierte Walnüsse

Geflämmter Hokkaidokürbis

Geröstete Römersalatherzen/Chimichurri
Currycrème/Karamellisierte Walnüsse

... in der zweiten Pause

Cheesecake Kompott von Mango und Pfirsich

Spekulatius Knusper/Beerenauslese/
Schokoperlen

Cheesecake Kompott von Mango und Pfirsich

Spekulatius Knusper/Beerenauslese/
Schokoperlen

Götterdämmerung

... in der Einlassphase

Carpaccio von der Jacobsmuschel und Tigergarnelen

Lollo Rosso/Fenchelmayonnaise
Buchweizenpuffer/Schnittlauchöl

Wilder Brokkoli

Mango-Chutney/Chilimayonnaise
Buchweizenpuffer/Schnittlauchöl

... in der ersten Pause

Original Bresaola

Lollo Rosso/Kräutermayonnaise
Crème aus sonnengetrockneten Tomaten

Grüner Spargel

Lollo Rosso/Kräutermayonnaise
Crème aus sonnengetrockneten Tomaten

... in der zweiten Pause

Dreierlei Bio Käse

Mango-Chutney/Feigensenf/Yuzu

Dreierlei Bio Käse

Mango-Chutney/Feigensenf/Yuzu

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