

HERZLICH WILLKOMMEN ZU UNSEREN MENÜS IM RESTAURANT 1813

Willkommen im Restaurant 1813 – Oper genießen mit Geschmack

Schön, dass Sie sich für unser Gourmet-Restaurant entschieden haben. Ab 14:00 Uhr ist Ihr Tisch für Sie bereit. Sie finden dort eine Menükarte mit den jeweiligen Speisen zum Opernabend zur Auswahl.

Wählen Sie in Ruhe Ihre Favoriten aus unserem Menü – zu jedem Gang stehen zwei bis drei leckere Optionen zur Wahl.

Damit Sie den Opernabend ungestört genießen können, servieren wir Ihre ausgewählten Speisen in den beiden Pausen direkt an den Tisch.

Nachfolgend zeigen wir Ihnen die aktuellen Menüs, passend zu den jeweiligen Opern.

Viel Freude beim Genießen – kulinarisch wie musikalisch!
Ihr Team vom **Restaurant 1813**

Welcome to Restaurant 1813 – Opera Meets Taste

We're happy to have you with us! From 2:00 PM, your table is ready for you and you will find your menu set card to select your food and drink options for your opera evening.

Take a moment to browse our menu – each course offers two to three delicious options to choose from.

To make your opera experience as relaxed as possible, your selected dishes will be served directly at your table during the two intermissions.

Below, you'll find the current menus – each one thoughtfully matched to the opera of the day.

Enjoy the performance – both on stage and on your plate!
Your **Restaurant 1813** team

LOHENGRIN & WALKÜRE

1. Pause

Vorspeisen

(1) Elsa Teller

Forelle/ Daikon / Umami / Zitrusfrucht / Buttermilch

(2) Heinrich Komposition

Gruyère / Zwiebel / Kartoffel / Cvarak

(3) Frickas Freude

Kirschblüten-Garnele / Lauch / Katsuobushi / Baby-Mais / Panko

Zwischengang

(1) Wotan on Saint-Jacques

Jakobsmuschel-Sashimi / Kohlrabi / Masterstock / Schwarzer Knoblauch / Mayo / Avocado

(2) Notungs Seele

Ziebelaskäse / Obatzter / Taboulé / Radieschen / Pumpernickel / Schnittlauch

Salat-Gang

(1) Telramund Teller

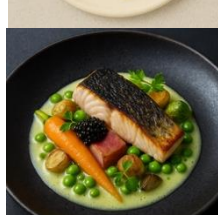
Oktopus / Karotte / Rosenkohl / Curry / Popcorn

(2) Ortruds Blunze

Blutwurz / Granny Smith / Nashi-Birne / Schwarzkirsche / Perlenzwiebel

(3) Brünhilde

Sardine / Parmesan / Morchel / Pico de Gallo



2. Pause

Pausengruß

(1) Floschildes Fang

Amuse bouche de la mer

(2) Heerrufer

Amuse bouche à la viande

(3) Lohengrins Gruß

Amuse bouche pas de viande & pas de mer

Hauptgang

(1) Hundings Beute

St. Louis Cut / Yams / Shitake / Koikushi / Nachtkerze / Petersilie

(2) Sieglindes Fischzug

Wolf des Meeres / Wurzeln / Knollen / Rüben / Erbse/ Kaviar / Verbene / Lugana / Beurre-Blanc

(3) Grane

Austernpilz / Vitelotte / Zuckerschoten / Sesam / Café de Paris

Dessert

(1) Mein lieber Schwan

Heidelbeere / Eis / Pistazie / Fleur de Sel / Krokant / Erdbeere / Macadamia

PARSIFAL & SIEGFRIED

1. Pause

Vorspeisen

(1) Amfortas Schmerz

Rind / Kapernäpfel / Gewürzgurke / Zwiebeln / Wachtelei /
Dijon / Brioche

(2) Mimes Schwert

Lachsforelle / Salz / Zucker / Limette / Ponzu / Creme Fraiche /
Meerrettich

(3) Waldvogel

Pfifferlinge / Spitzwegerich / Weißer Pfirsich / Dashi / Wan Tan

Zwischengang

(1) Wotan on sea

Blue Fin / Edamame / Rhabarber / Koriander / Chioggia / Mirin

(2) Klingsors Speer

Linse / Spanische Tomate / Bloody Mary / Röstzwiebeln /
Schnittlauch - Avalanche

Salat-Gang

(1) Titurels Speise

Langustine / Kapuziner / Kaviar / Mojito

(2) Zaubergarten

Couscous / Cumin / Hummus / Baba Ganoush

(3) Brünnhildes Weckruf

Cervelat / Appenzeller / Cornichons / Zwiebel / Burebrot /
Radieschen / Spring Onion



2. Pause

Pausengruß

(1) Flosshildes Fang

Amuse bouche de la mer

(2) Alberich

Amuse bouche à la viande

(3) Fafners Gruß

Amuse bouche pas de viande & pas de mer

Hauptgang

(1) Parsifals Pike

Zander / Aromen / Kartoffeln / Pak Choi / Oliven /
Wasserkastanie

(2) Kundrys Küken

Perlhuhn / Emoki / Cognac / Trüffel / Tagetes / Macaire /
Reblochon

(3) Gurnemanz Risotto

Sperlingsgras / Riesling / Junger Knoblauch / Onsen Ei / Erbsen /
Espuma

Dessert

(1) Blumenmädchen

Erdbeere / Sphere / Pistazien / Ganache / Karamell / Sorbet /
Vanille

TRISTAN & GÖTTERDÄMMERUNG

1. Pause

Vorspeisen

(1) Brangäne Blue

Gurke / Joghurt / Wasabi / Blue Curacao / Black Tiger Prawn

(2) Gunthers Carpaccio

Rote Beete / Nüsse / Muscovado / Picandou / Endivie

(3) Hagens Stich

Bocconcini / Cio Cio San / Rucola / Öl / Knoblauch /
Pinienkerne / Tramezzino

Zwischengang

(1) Isoldes Garten

Piel de Sapo / Bergpfeffer / Zitrone / Minze / Meersalz

(2) Tristans Tataki

Weiderind / Bird Eye Chili / Teriyaki / Hoisin / Frühlingszwiebel/
Brioche

Salat-Gang

(1) Hirtenspiel

Kräuter / Pfifferlinge / Chorizo / Balsamico

(2) Nornenfeuer

Ziegenkäse / Zwiebeln / Marmelade / Portulak / Feuer

(3) Brünnhildes Bratwurst

Wurst / Dijon / Radieschen / Cornichons / Schwarzbrot



2. Pause

Pausengruß

(1) Rheinfahrt

Amuse bouche de la mer

(2) Alberich

Amuse bouche à la viande

(3) Seemanns Ruf

Amuse bouche pas de viande & pas de mer

Hauptgang

(1) Rheintöchter

Bachsaibling / Grüner Spargel / Topinambur / Beurre Noisette

(2) Gutrune

Kaiserling / Trüffel / Sherry / Kerbel

(3) Filet Melot

Kalb / Lardo / Klatschmohn / Kartoffelgratin / Wilder
Blumenkohl / Cashew

Dessert

(1) Isoldes Liebestod

Weißer Schokolade / Kaffee / Orange / Grapefruit

MEISTERSINGER

1. Pause

Vorspeisen

(1) Davids Shooter

Arbuse / Ingwer / Thai-Knoblauch / Black Tiger / Koriander

(2) Nürnbergs Duck

Ente / Petersilienwurzel / Röstzwiebelfonds / Salumi / Vogelmiere

(3) Oertels Tea Time

Tomatentee / Paneele Carasau / Concassé / Basilikum

Zwischengang

(1) Stolzings BBQ

Chips / Erbsen / Speck / Curry-Aioli

(2) Eva hot & tasty

Zitronengras / Cracker / Chili / Wachtelei / Erdnüsse

Salat-Gang

(1) Festwiese

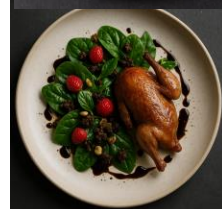
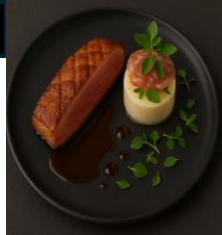
Mango / Papaya / Lauch / Saté / Chicken / Cornflakes

(2) Beckmessers Kresse

Peynir / Ochsenherz / Capsicum / Olivenöl / Zwiebeln / Zitronenessig / Kresse

(3) Magdalenas Speise

Spinat / Walderdbeeren / Fermentierte Nuss / Balsamico / Schwarzer Pfeffer / Wachtel



2. Pause

Pausengruß

(1) Veit Pagner

Amuse bouche de la mer

(2) Hans Foltz

Amuse bouche à la viande

(3) Augustin Moser

Amuse bouche pas de viande & pas de mer

Hauptgang

(1) Konrad Nachtigall

Wandersaibling / Beurre Blanc / Kaviar / Linsen / Karotte / Kornblume

(2) Johannistag

Hirsch / Alexander-Lucas-Birne / Sellerie / Dulce de leche / Aceto Hollandaise / Gel

(3) Hans Sachs Festmahl

Cranberry / Trüffel / Gratin / Blumenkohl / Rainbow-Möhre / Pickles

Dessert

(1) Nachtwächter

Schokolade / Gel / Buttermilch / Sichuanpfeffer / Vodka / Waldmeister / Maracuja