

Menü **RIENZI**

1. Pause

VORSPEISEN

Erbsen-Gazpacho, Fenchelsamen, Fjordforellen-Tatar,
Sommerblüten, Pfefferkristalle

Temperierte Flusskrebse, mariniertes Blumenkohl,
Krebs-Mousseline, Löwenzahn, Schnittlauch

Aprikosenmuffin, Walnussknusper,
fränkische grüne Sauce, Ziegenkäse, Vanilleöl

ZWISCHENGANG

Ofenkartoffel, gebacken, geröstete Kräuterseitlinge,
Trüffel-Selleriesalat, Selleriemousseline

Meerforelle, Krabben-Dillsud, Meeralgenrisotto,
eingelegte Schalotten, Senfgurken, Wildkräuter

SALAT | SUPPEN

Kopfsalat, Tafelspitzröllchen, Traubenkernöl,
Vinaigrette, Senfsaat, Rote-Bete-Gel

Spinatschaumsüppchen, gehobelte Steinchampignons,
geriebener Meerrettich, Schafgarbe

Karotten-Ingwer-Süppchen, Cashewkerne,
gebackene Jakobsmuschel, schwarzer Sesam

2. Pause

PAUSENGRUSS

Amuse-Bouche „Fränkisch inspiriert“
Wald, Wiese, Wasser, Salz, Eleganz

HAUPTGANG

Hohenloher Kalbsfilet & -bäckchen, Weintrauben,
Speckstrudel, gehobelte Egerlinge, Portwein-Sabayon

Norwegischer Kabeljau, Rosinen-Kapern-Jus,
Blumenkohlcreme, gebackene Kapernbeeren,
Rosmarin

Topfen-Trüffelknödel, Morchelschaum,
Leipziger Allerlei, Knusperstange, Wiesenklees

DESSERT

Melonen-Cocktail, Waldbeeren in Champagnergelee,
zweierlei Melone, Mandeltaler, Basilikum

Menü **PARSIFAL & WALKÜRE**

1. Pause

VORSPEISEN

Kaltes Gurkensüppchen, gebeizter Seesaibling,
Granny-Smith-Apfel, Radieschen, Rote Rüben

Bayerisches Rind, roh mariniert, Büffelmozzarella,
Senfgel, Senfsaat-Vinaigrette, zweierlei Sommergurke

Obazda – gezupfter Camembert, Kapuzinerblüten,
geräuchertes Paprikapulver, geröstetes Bauernbrot

ZWISCHENGANG

Donauwaller, Kerbel-Bouillongemüse,
Wasabi-Milchschaum, Kartoffelchips, Petersilie

Zitrusfrüchte-Risotto, Lavendel, grüner Pfeffer,
gegrillte Wassermelone, getrocknetes Basilikum

SALAT | SUPPEN

Wiesenkräutersalat, Himbeermarinade,
Mimolette gehobelt, Ciabatta-Chips,
gelierte Pfifferlinge

Räucherfischsüppchen, Grießnockerln,
getrocknete Tomaten, Bronzefenchel, Rapsöl

Kartoffel-Lauch-Velouté, Ofenzwiebelstampf, Honig,
geschmortes Ochsenbäckchen, Brösel

2. Pause

PAUSENGRUSS

Amuse-Bouche „Fränkisch inspiriert“
Wald, Wiese, Wasser, Salzig, Elegant

HAUPTGANG

Fränkisches Hühnchen, BBQ-Style, Selleriebriketts,
Ofenkartoffel, Maisgrieß flüssig, Popcorn, Curry

Atlantik-Seeteufel, Bouillabaisse-Sud, Parmaschinken,
Zucchini-Ratatouille, gebackene Tomaten, Estragon

Rote Bete, orientalische Gewürze, Hummus,
fermentierter Knoblauch, Salatspitzen, Zitronenöl

DESSERT

Haselnussschnitte, Orangen-Schokoladenmousse,
Rhabarbergelee, Sorbet, Knusperröllchen

Menü **SIEGFRIED**

1. Pause

VORSPEISEN

Geflämmte Makrele, gebackenes Eigelb, Rhabarber,
Blumenkohlparfait, pikante Hollandaise

Kirsch-Gazpacho, Ras el-Hanout, Rauchmandeln,
gebackenes Spanferkel, Kefir, Mandelöl

Temperierter Gorgonzola, rote Pfefferbeeren,
getrocknete Paradeiser, Pfirsich, Holunderblüten

ZWISCHENGANG

Lauwarmer Berglinsensalat, orientalische Aromen,
Granatapfel-Hollandaise, fränkischer Tomatenknödel

In Nussbutter gegarter Wildlachs, Pfifferlingsragout,
grüne Spargelspitzen, Schnittlauch-Weißweinschaum

SALAT | SUPPEN

Klassischer Caesar-Salat, Römersalat,
Parmesan-Dressing, gebackenes Hühnerei,
Entenschinken

Geeiste Bloody Mary, Passionsfrucht,
exotisches Garnelentatar, Knusperstangen

Kombu-Algen-Consommé, gedämpfte Hummerravioli,
Pulpo, Sommerrübchen, Koriander

2. Pause

PAUSENGRUSS

Amuse-Bouche „Fränkisch inspiriert“
Wald, Wiese, Wasser, Salzig, Elegant

HAUPTGANG

Simmentaler Rinderfilet „Strindberg“,
Rote-Bete-Jus, Kartoffel-Pancakes,
Schmorzwiebelcreme, Zwiebelringe

Chiemsee-Zander, Champagner-Kaviarsauce,
Räucherlachspüree, gefüllte Sommerkohlwickel,
Kerbel

„Risotto alla Milanese“ nach unserer Art,
Parmesanemulsion, Parmesanpraline,
Safranbutter, Lavendel

DESSERT

Pochierter Weinbergpfirsich, Thymian,
Karamellhippe, Rahmeis, Waldmeister

Menü GÖTTERDÄMMERUNG

1. Pause

VORSPEISEN

Apfel-Basilikumsüppchen geliert, Joghurtgelatine,
Räucherlachsrissoles, Kaviar, Schnittlauch, Röstbrot

Büffelmozzarella, geliertes Strauchtomatenwasser,
getrocknete Feigen, warme Safran-Honig-Mayonnaise

Taleggio, Birne „Gute Luise“, Chicorée, Römersalat,
knuspriger Bacon, Löwenzahn

ZWISCHENGANG

Kalbsbries, mariniert und geröstet, Pfifferlinge,
Erbsenschoten, Erbsenmouseline, frittierte Kräuter

Confiertes Sommergemüse, Vanille und Lavendel,
Zitronen-Fenchelpüree, Romanasalat,
pikantes Popcorn

SALAT | SUPPEN

Spinatsalat, Traubenvinaigrette, kleine Rüben,
grüner Spargel, kandierter Sellerie, Karottenkraut

Zuckerschotenschaum, Pfefferminze, Dillspitzen,
Schwarzbrot, schottischer Lachs, geräuchert

Riesling-Basilikumsüppchen, Jakobsmuscheltranchen,
getrocknete Blüten, Walnussöl

2. Pause

PAUSENGRUSS

Amuse-Bouche „Fränkisch inspiriert“
Wald, Wiese, Wasser, Salz, Eleganz

HAUPTGANG

Bayerischer Hirschrücken, gegrillte Ananas,
Karotten in Texturen, gebackener Topfen, Lavendel

Dorade & Jakobsmuschel, Brathähnchensud,
Sprossen, mallorquinische Paella,
fermentierter Knoblauch, Safran

Steinpilzstrudel, Beurre blanc, Kartoffel-Trüffelcreme,
gegrillter Pfirsich, marinierte Wiesenkräuter

DESSERT

Mangosorbet, gelierte Holunderblüte,
Kokos-Schokoladenpraline, Avocado,
gebrochenes Baiser



150 Jahre
FESTSPIELE BAYREUTH 2026

3-Gang-Menü HOLLÄNDER & RHEINGOLD

1. Pause

VORSPEISEN

Amuse-Bouche „Fränkisch inspiriert“
Wald, Wiese, Wasser, Salzig, Elegant

Wiesenkräutersalat, Himbeermarinade,
Mimolette gehobelt, Ciabatta-Chips, gelierte Pfifferlinge

Kartoffel-Lauch-Velouté, Ofenzwiebelstampf,
Honig, geschmortes Ochsenbäckchen, Brösel

HAUPTGANG

Bayerischer Hirschrücken, gegrillte Ananas,
Karotten in Texturen, gebackener Topfen, Lavendel

Geröstete Dorade und Jakobsmuschel, Brathähnchensud, Sprossen,
mallorquinische Paella, schwarzer Knoblauch, Safranfäden, Spitzpaprika

Steinpilzstrudel, Beurre blanc, Kartoffel-Trüffelcreme,
gegrillter Pfirsich, marinierte Wiesenkräuter

DESSERT

Mangosorbet, gelierte Holunderblüte,
Kokos-Schokoladenpraline, Avocado, gebrochenes Baiser

