

# OSTER FESTSPIELE

BADEN-BADEN

4.4. – 13.4.2020

## KULINARISCHE ANGEBOTE



FESTSPIELHAUS

BADEN-BADEN



# RESTAURANT AIDA

Osterfestspiele 2020

Während der Osterfestspiele ist unser Restaurant von 16 bis 18 Uhr, in der Pause sowie nach den Veranstaltungen geöffnet.

FOTO: THOMAS STRAUB

  
**FESTSPIELHAUS**  
BADEN-BADEN

## SUPPEN UND VORSPEISEN

### LEICHTE SPARGEL-VELOUTÉ

auf Erbsenflan mit Minzsahne

€ 10

### BÄRLAUCH-SCHAUMSÜPPCHEN

mit gebratenen Kräutersaitlingen

€ 11

### KANINCHENESSENZ

mit Pilzklößchen und Gemüseperlen

€ 12

### COUSCOUS-SALAT

mit Avocado-Mousse und Karotten-Coulis

€ 15

### MARINIRTER KALBSTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse-Vinaigrette

auf Meerrettichcreme

€ 16

### GEZUPFTES KÖNIGSKRABBFLEISCH

mit Ananas und Mango, Krustentiersauce

und Kaviar vom Fliegenfisch

€ 21

## HAUPTSPEISEN

### PORTION BADISCHER SPARGEL

mit kleinem Kräuterpfannkuchen und

Sauce Hollandaise

€ 28

### SEESAIBLING MIT KROSSER HAUT

auf Kartoffel-Schnittlauch-Püree, gebratener Kohlrabi

und Brunnenkresse-Schaum

€ 32

### SURF & TURF

von Kalb und Garnele, Frühlingsgemüse

und Spitzmorcheln, Kartoffelbaumkuchen

an leichter Sherry-Balsamico-Sauce

€ 33

### GEBRATENER OSTERLAMMRÜCKEN

mit Thymian-Lack, provenzalischem Gemüse,

Pommes Gratin und Lamm-Jus

€ 35

## DESSERT

### HOLUNDERBLÜTEN-MOUSSE

mit Himbeeren und Himbeer-Zucker-Krokant  
€10

### RHABARBER-ERDBEER-SÜPPCHEN

mit Mandeleis und Limonen-Baiser  
€10

### SCHOKOLADENDOM

mit Passionsfrucht und Himbeer-Sorbet  
€11

### BEERENRAGOUT

mit Champagner-Eiscreme und Erdbeerschaum  
€12

### KÄSEVARIATION

von Affineur Hervé Mons mit Trauben,  
Nüssen und Chutney  
€15

FOTO: THOMAS STRAUB



## GALA-MENÜ NO. 1

### GEZUPFTES KÖNIGSKRABBENFLEISCH

mit Ananas und Mango, Krustentiersauce  
und Kaviar vom Fliegenfisch

\*

### KANINCHENESSENZ

mit Pilzklößchen und Gemüseperlen

\*

### SURF & TURF

von Kalb und Garnele, Frühlingsgemüse  
und Spitzmorcheln, Kartoffelbaumkuchen  
an leichter Sherry-Balsamico-Sauce

\*

### BEERENRAGOUT

mit Champagner-Eiscreme und Erdbeerschaum

#### 2018 GRAUER BURGUNDER

VDP ERSTE LAGE, PLAUELRAIN,  
WEINGUT ANDREAS LAIBLE, DURBACH, BADEN

#### 2017 MERLOT

WEINGUT KNAPP, BADEN-BADEN

4-GÄNGE-MENÜ € 110 | 5-GÄNGE-MENÜ € 125

## GALA-MENÜ NO. 2

### PERLHUHN-PARFAIT

mit Apfel-Ingwer-Kompott, Feigen-Coulis,  
Süßweingelee und warmer Brioche

\*

### LEICHTE SPARGEL-VELOUTÉ

auf Erbsenflan mit Minzsahne

\*

### SEESAIBLING MIT KROSSER HAUT

auf Kartoffel-Schnittlauch-Püree, gebratener Kohlrabi  
und Brunnenkresse-Schaum

\*

### SCHOKOLADENDOM

mit Passionsfrucht und Himbeer-Sorbet

#### 2019 WEISSER BURGUNDER

WEINGUT ALEXANDER LAIBLE,  
DURBACH, BADEN

#### 2019 „TRINKSTORCH“ ROSÉ, TROCKEN,

WEINGUT NÄGELSFÖRST, BADEN-BADEN

4-GÄNGE-MENÜ € 110 | 5-GÄNGE-MENÜ € 125

## GALA-MENÜ NO. 3

### MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse-Vinaigrette  
auf Meerrettichcreme

\*

### CHAMPAGNER-SCHAUMSÜPPCHEN

mit Trüffeln

\*

### GEBRATENER OSTERLAMMRÜCKEN

mit Thymian-Lack, provenzalischem Gemüse,  
Pommes Gratin und Lamm-Jus

### RHABARBER-ERDBEER-SÜPPCHEN

mit Mandeleis und Limonen-Baiser

### 2016 FREMERSBERGER FEIGENWÄLDCHEN

RIESLING TROCKEN,  
WEINGUT KOPP, BADEN-BADEN

2015 RIOJA „BARON DE LEY“  
RESERVA

4-GÄNGE-MENÜ €110 | 5-GÄNGE-MENÜ €125

## GALA-MENÜ NO. 4

### COUSCOUS-SALAT

mit Avocado-Mousse und  
Karotten-Coulis

\*

### BÄRLAUCH-SCHAUMSÜPPCHEN

mit gebratenen Kräutersaitlingen

\*

### PORTION BADISCHER SPARGEL

mit kleinem Kräuterpfannkuchen  
und Sauce Hollandaise

\*

### HOLUNDERBLÜTEN-MOUSSE

mit Himbeeren und Himbeer-Zucker-Krokant

### 2019 SAUVIGNON BLANC

WINZERGENOSSENSCHAFT  
BADEN-BADEN

2015 SHIRAZ „TWO VINES“  
COLUMBIA VALLEY, USA

4-GÄNGE-MENÜ €100 | 5-GÄNGE-MENÜ €115



FOTO: THOMAS STRAUB

## Restaurant AIDA

### Öffnungszeiten

Genießen Sie erlesene Speisen à la carte oder ein 4- oder 5-Gänge-Gala-Menü inklusive Käse, kreiert von Harald Wohlfahrt.

Alle Menüpreise verstehen sich inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser, Kaffee oder Espresso.

Während der Osterfestspiele ist unser Restaurant von 16 bis 18 Uhr, in den Pausen sowie nach den Veranstaltungen geöffnet.

#### **4-GÄNGE-GALA-MENÜ 1, 2 UND 3**

€ 110 PRO PERSON

#### **4-GÄNGE-GALA-MENÜ 4 (VEGETARISCH)**

€ 100 PRO PERSON

#### **KÄSEVARIATION AUF WUNSCH**

€ 15 PRO PERSON

FOTO: MANOLOPRESS/MICHAEL BODE





## Pausenimbiss

### Restaurant AIDA

Im Restaurant AIDA können Sie in den Pausen feine Imbisse genießen. Wahlweise mit einem Glas Sekt (€ 18), einem Glas Champagner (€ 22) oder einem Glas badi-schem Riesling, Grauburgunder oder Spätburgunder (€ 20). Reservierungen unter +49 7221 3013-101.

Angeboten werden:

#### OSLO

Norwegisches Lachsfilet auf Gurkenrelish mit Kresse

#### PARIS

Gebackene Maispouardenbrust mit französischer Sauce Tartare auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat, Rucolapesto

#### WIEN

Salat von jungen Artischocken, Gewürztomaten, Parmesanspäne, Balsamico-Vinaigrette (glutenfrei)

Sowie alle Pausenimbisse, die im Foyer serviert werden.

## Pausenimbiss

### Foyer

In unserem Foyer bieten wir Ihnen Pausenimbisse an reservierten Stehtischen an. Wahlweise mit einem Glas Sekt (€ 18) oder einem Glas Champagner (€ 22). Reservierungen unter +49 7221 3013-101.

Angeboten werden:

#### BADEN

Dreierlei Canapés: feinste Räucherlachs-Rose mit Sahne-meerrettich, Maispouardenbrust mit Gewürzlack und Apfel-Sellerie-Salat, Kräuterfrischkäse mit Radieschen

#### RIO

Garnelencocktail mit Mandarine und Chicorée (glutenfrei)

#### ROM

Burrata auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikumpesto und Pinienkernen

#### BERLIN

Lachs im Norialgenblatt mit Ananas-Mango-Chutney (gluten- und laktosefrei)

## **Pausenimbiss**

### AIDA-Bistro

In unserem AIDA-Bistro halten wir täglich wechselnde À-la-carte-Snacks und Gourmet-Imbisse vor den Auführungen bereit. Nach dem Konzert können Sie – auf Vorbestellung – frisch zubereitete Delikatessenteller genießen, inklusive eines Glases Champagner und eines Mineralwassers (€ 36).

Reservierungen unter +49 7221 3013-101.

#### **KRABBENCOCKTAIL**

mit Mandarine und Chicorée

#### **LACHS**

im Norialgenblatt mit Ananas-Mango-Chutney

#### **GEBEIZTE ENTENBRUST**

auf buntem Linsensalat

#### **GÄNSELEBERTERRINE**

mit Apfelspalten und Traminer-Gelee

#### **STEINPILZ-TIRAMISU**

mit Madeira-Gelee

#### **BROT UND PRALINENBUTTER**

FOTO: THOMAS STRAUB



Reservierungen für alle kulinarischen  
Leistungen unter +49 7221 3013-101  
(Montags bis freitags 9 bis 18 Uhr,  
samstags und sonntags 10 bis 14 Uhr)

Festspielhaus und Festspiele Baden-Baden gGmbH  
Beim Alten Bahnhof 2, 76530 Baden-Baden  
[www.festspielhaus.de](http://www.festspielhaus.de)