



## KONZERTGASTRONOMIE

### **LOUNGE-KARTE**

**Speisen bestellbar bis 4 Werktage vor dem Konzert**

#### **Salami-Käse-Pickereien**

Mailänder Salami, Comté Affine und zwei kl. Vinschgauer Weckerl **8,50 €**

#### **Walnuss-Käse-Pickereien**

Walnüsse, Comté Affine und zwei kl. Vinschgauer Weckerl **8,50 €**

#### **Fingerfood-Auswahl (5 Teile im Package; ab 2 Personen)**

Tagesfrische Auswahl des Küchenchefs wie z.B.

Salat von geräucherter Entenbrust, Apfel, Knollensellerie, Feigenconfit;  
Sous vide gegarte Maispoularde, Knollensellerie, Apfel, Walnüsse und Joghurt;  
Rindertatar mit Pfeffermayonnaise, eingelegte Zwiebel, Kapern und Bauernbrot;  
Ceviche vom Lachs, Fenchel, Gurke und Radieschen;  
Geräucherte Forelle, Schwarzbrot, Schnittlauchcreme und Rote Beete;  
Avocado, Büffelmozzarella, Limonenöl, Sellerie-Chutney und Rauke;  
Ziegenkäse, Trauben, Honig und Pancetta, Kürbis, Feldsalat, Walnüsse,  
Kürbiskernpesto und Brotchip;  
Galiamelone mit Parmaschinken und geröstetem Brot

pro Person 5 Teile **24,50 €**

#### **Sauerteig/Vollkornbrot-Schnittchen**

frisch belegt und ausgarniert (je 2 Stück)

Brie, Feigensenf und Avocado **9,20 €**

Räucherlachs, Meerrettichcreme und eingelegte Radieschen **9,20 €**

Schinken, Artischocken-Püree, rote Zwiebel und Rucola **9,20 €**

Pastrami, Pfeffermayonnaise und Tomaten **9,20 €**

#### **Bauernteller**

verschiedene Wurst- und Schinkensorten

Brot und Butter **17,50 €**

#### **Norddeutscher Käseteller**

Feigensenf, Trauben, Nüsse und Brot **21,00 €**

#### **Desserts**

Zitronenbaiser-Tartelette **5,20 €**

Dunkelschokoladen-Tartelette mit Himbeere **5,20 €**

3 Macarons gemischt, z.B. Vanille, Himbeere, Schokolade, Pistazie, Café **9,50 €**

alle Angebote inklusive MwSt.