

EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG
PASSION

Vorweihnachts-Menü bis 26.12.2026

Gültigkeit: 12.11.2026 bis einschließlich 26.12.2026

In diesem Jahr wird PASSION auch kulinarisch zur Reise:

Inspiriert von den Herkunftsländern unserer Künstlerinnen und Künstler verbinden wir internationale Rezeptideen mit winterlichen Aromen, feinem Handwerk und festlichem Genuss.

Zum Auftakt auf der Etagere

Eine feine Brotauswahl^{A,M,J} aus fünf Sorten, serviert mit zweierlei Butter^B, herzhaftem Entenschmalz, cremigem Hummus^M und fruchtiger Mango Curry Creme^{B,L}

Menü 1: knusprige Ente

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Rotkohl-Avocado-Brokkoli-Salat mit frischer Limette und Senfkaviar^{N,L,1,3}
- 2. Gang: Suppe**
Samtige Süßkartoffel-Orangen-Velouté mit knusprigem Pancetta und südafrikanischen Cape-Malay-Mandeln^{J,L,2,3,5}
- 3. Gang: Hauptgang**
Honigglasierte Entenkeule mit klassischen Klößen, dazu eine afrikanische Kakao-Sauerkirsch-Jus, französische Pastinakenmouseline und Ingwer-Spitzkohl nach mongolischer Art mit Kirsche und Zimt^{A,B,I,K,M,N,12}
- 4. Gang: Dessert**
Bratapfel 2.0: geräuchertes Bratapfel-Ragout mit Rosinen dazu Marzipan-Vanillecreme, Hafer-Crunch und Sauerrahmeis aus der Milchbar Pinguin^{A,B,J}

Menü 2: Kräutersaitlinge - vegan

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Rotkohl-Avocado-Brokkoli-Salat mit frischer Limette und Senfkaviar^{N,L,1,8}
- 2. Gang: Suppe**
Samtige Süßkartoffel-Orangen-Velouté mit knusprigem Kichererbsen-Crunch und südafrikanischen Cape-Malay-Mandeln^{L,J}
- 3. Gang: Hauptgang**
Schwarzwurzel-Brioche-Törtchen mit Ragout von Kräutersaitlingen und klassischen Klößen, begleitet von afrikanischer Kakao-Sauerkirsch-Jus, französischer Pastinakenmouseline und Ingwer-Spitzkohl nach mongolischer Art mit Kirsche und Zimt^{A,N,12}
- 4. Gang: Dessert**
Bratapfel 2.0: geräuchertes Bratapfel-Ragout mit Rosinen dazu Persipan-Vanillecreme, Hafer-Crunch und Aprikosensorbet aus der Milchbar Pinguin

1 mit Farbstoffen; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 mit Alkohol; 13 gewachst; 14 mit Taurin
A Glutenhaltiges Getreide; B Milch; C Ei; D Fisch; E Erdnüsse; F Krebstiere; G Lupinen; H Weichtiere; I Soja; J Schalenfrüchte; K Sellerie;
L Senf; M Sesam; N Schwefeldioxid und Sulfite; Alle Speisen unter Vorbehalt – Änderungen möglich. Stand: 06.07.2026

Dinnershow's
EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG
PASSION

Jahres-Wechsel-Menü ab 27.12.2026

Gültigkeit: 27.12.2026 bis einschließlich 16.01.2027

In diesem Jahr wird PASSION auch kulinarisch zur Reise:

Internationale Rezeptideen aus den Herkunftsländern unserer Künstlerinnen und Künstler verbinden sich mit winterlichen Aromen, feinem Handwerk und festlichem Genuss.

Zum Auftakt auf der Etagere

Eine feine Brotauswahl^{A,M,J} aus fünf Sorten, serviert mit zweierlei Butter^B, herzhaftem Entenschmalz, cremigem Hummus^M und fruchtiger Mango Curry Creme^{B,L}

Menü 1: Hirschbraten

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Geräuchertes Kartoffeltatar mit Apfel, Gurke und spanischem Piquillo Paprika, verfeinert mit Crème fraîche und knusprigem Chorizo-Crunch^{A,B,L,1,2,5}
- 2. Gang: Suppe**
Samtige Sellerie-Birnen-Velouté mit gerösteter Haselnuss, dazu mongolische Rinder-Teigtaschen und aromatische braune Butter^{A,I,J,K}
- 3. Gang: Hauptgang**
Zart geschmorter Hirschkeulenbraten an rauchiger Paprika-Rioja-Jus, serviert mit cremigem Kartoffelgratin, glasierter Karotte und feinem Zwiebelrelish^{A,B,C,N,12}
- 4. Gang: Dessert**
Bratapfel 2.0: geräuchertes Bratapfel-Ragout mit Rosinen dazu Marzipan-Vanillecreme, Hafer-Crunch und Sauerrahmeis aus der Milchbar Pinguin^{A,B,J}

Menü 2: Maronen-Wellington - vegan

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Geräuchertes Kartoffeltatar mit Apfel, Gurke und spanischem Piquillo Paprika, abgerundet mit veganer Crème fraîche und geräuchertem Tofu^{A,B,L,I,1}
- 2. Gang: Suppe**
Samtige Sellerie-Birnen-Velouté mit gerösteter Haselnuss, dazu asiatische Teigtaschen und braune vegane Butter^{A,I,J,K}
- 3. Gang: Hauptgang**
Maronen-Wellington mit feiner französischer Steinpilzduxelles an rauchiger Paprika-Rioja-Jus mit cremigem Kartoffelgratin, glasierter Karotte und feinem Zwiebelrelish^{A,K,N,12}
- 4. Gang: Dessert**
Bratapfel 2.0: geräuchertes Bratapfel-Ragout mit Rosinen dazu Persipan-Vanillecreme, Hafer-Crunch und Aprikosensorbet aus der Milchbar Pinguin

1 mit Farbstoffen; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 mit Alkohol; 13 gewachst; 14 mit Taurin
A Glutenhaltiges Getreide; B Milch; C Ei; D Fisch; E Erdnüsse; F Krebstiere; G Lupinen; H Weichtiere, I Soja; J Schalenfrüchte; K Sellerie;
L Senf; M Sesam; N Schwefeldioxid und Sulfite; Alle Speisen unter Vorbehalt – Änderungen möglich. Stand: 06.07.2026