



Moderne Küche
Feine Weine

Weihnachten im DANZA
25. & 26. Dezember 2022

Deine kulinarische Reise an den Feiertagen

Geniesse ein festliches 3, 4 oder 5 Gang Menü

25. Dezember 2022 – ab 17:00 Uhr 20:00 letzte Platzierung

26. Dezember 2022 – ab 11:30 Uhr 13:30 letzte Platzierung



**KOCHEN ist
die KUNST jeden Tag
Neues zu schaffen -
mit Leidenschaft seine 5 Sinne
zu fühlen und zu begeistern.**

Sven Lacher
Küchenchef DANZA



KOCHEN
bedeutet für mich
EMOTIONEN zu wecken -
Emotionen,
die den Gaumen berühren.
Sven Lacher - Küchenchef



Lacher's Weihnachtsmenü

Jakobsmuschel & Grünes Curry

• •

Luft | Land | Fluss

Pressé von der Taube | Happy Foie Gras | Aal

• •

Heilbutt, Yuzu & Kokos

• •

Ente süßsauer

Brust & Keule von der Ente

• •

Mandarine & Valrhona Dulcey

3 Gang Menü - 79,-

ohne Luft | Land | Fluss & ohne Heilbutt

4 Gang Menü - 92,-

ohne Luft | Land | Fluss

5 Gang Menü - 106,-

Bei der Happy Foie Gras handelt es sich um ein Bio - zertifiziertes Produkt, bei dem die Leber von artgerecht aufgewachsenen ungestopften Tieren nachträglich „aufgefettet“ wird

Contact Us



Cindy Marion Volkmer

Bereichsleitung
DANZA Restaurant & Weinbar
Forum am Schlosspark | MHP Arena

Tel. +49 7141 977 97 0

Mobil +49 157 77 92 92 71

E-Mail: c.volkmer@better-taste.de
danza@better-taste.de

Alexandra Hemp

Kaufmännische Mitarbeiterin

Tel. +49 7141 977 97 0

E-Mail: a.hemp@better-taste.de
danza@better-taste.de



Follow us on Social Media

