

## Die Klangwelle Bad Neuenahr-Ahrweiler

Gigantische Fontänen aus Milliarden Wassertropfen, die über 30 Meter in den Nachthimmel schießen, ein faszinierendes Farbenspiel aus Licht- und Lasereffekten, geniale Musikstücke von Klassik bis Pop und feurige Pyrotechnik-Akzente: Die Klangwelle vereint die Elemente Wasser, Feuer, Laser, Licht und Musik zu einer einzigartigen Mega-Show mit Gänsehaut-Faktor.

Infos unter [www.die-klangwelle.de](http://www.die-klangwelle.de)



### Tickets

**89,00 € pro Person / Abend**

(inkl. Eintritt zur KlangLounge, Begrüßungsgetränk und Buffet)

Mit Kultur- oder Gästekarte 3,00 € Ermäßigung.

Einlass 18:00 Uhr - Beginn 20:00 Uhr

Die Genuss-Stationen stehen ab 18:45 Uhr zur Verfügung.

Tickets (inkl. Tischreservierungen) sind ausschließlich bei der Gäste-Information am Kurpark, Kurgartenstraße 13, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler erhältlich.

Die Kooperationsveranstaltung wird präsentiert von:

**Billas  
Novelle**  
RESTAURANT · CAFE & LOUNGE

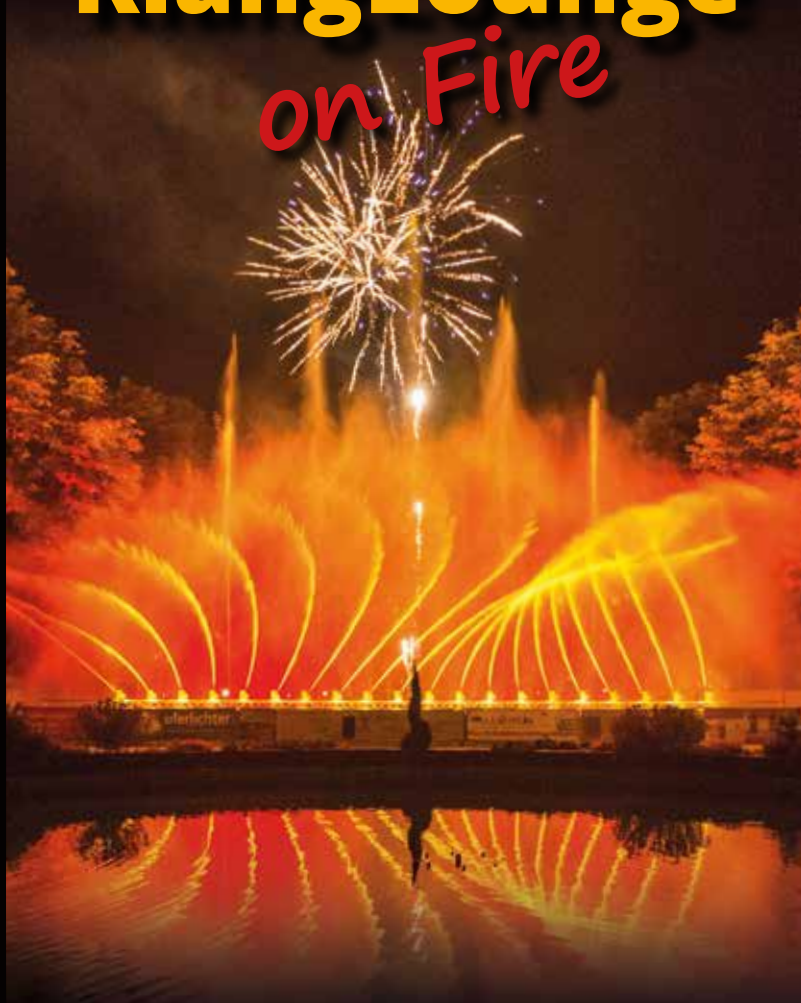
  
**BAD NEUENAHR**  
[www.das-heilbad.de](http://www.das-heilbad.de)

  
**klangwelle**  
BAD NEUENAHR AHRWEILER

**18. + 19. Oktober 2018**

**KlangLounge**

**on Fire**



Ein Feuerwerk kulinarischer Genüsse  
zum 5. Geburtstag der Klangwelle

# KlangLounge on Fire

## Ein Feuerwerk kulinarischer Genüsse zum 5. Geburtstag der Klangwelle

Im wahrsten Sinne „heiß“ wird es am Donnerstag, 18. Oktober, und am Freitag, 19. Oktober, in der KlangLounge. Zum 5. Geburtstag der Klangwelle bietet die Heilbad Gesellschaft in Kooperation mit dem Restaurant „Billas Novelle“ aus Bad Neuenahr im Obergeschoss ein Feuerwerk kulinarischer Genüsse: Während der fünf atemberaubenden Show-Akte warten auf die Gäste exklusive Genuss-Stationen mit zahlreichen flambierten Spezialitäten als Highlights. Genießen Sie das kulinarische Verwöhn-Programm mit Blick auf die Klangwelle im Innenbereich oder erleben Sie die Show wettergeschützt von der überdachten Terrasse. Begrüßungsgetränk inklusive!



## SPEISEKARTE

### Vorspeisenbuffet

Verschiedene Antipasti

Kanarische Strauchtomaten und Büffelmozzarella  
mit Basilikumpesto

Salat von dreierlei Melone mit Pinienkernen und Parmaschinken

Variation von Blattsalaten in Walnuss-Vinaigrette

Hokkaido-Kürbis-Lauchsalat mit Rauchfleisch

Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust

Asiatischer Glasnudelsalat in Sesamöl

Salat vom Kalbstafelspitz in Dijon Senf-Dressing

### Im Hauptgang

Riesengarnelen in Cognac flambiert

Maispouardenbrust mit Cointreau gebläut

dazu

Pappardelle in Kräuter-Sherryrahm

Kartoffelgnocchis mit frisch gehobeltem Grana Padano

### Dessert

Vanille-Crêpe in Grand Marnier flambiert

Exotische Früchte in Kokosraspeln gebacken mit

Vanille-Quarkschaum