



Dinner & Show – Package  
**Silvestermenü | New Year's Eve Menu**  
im Tiger-Gourmetrestaurant  
*at Tiger-Gourmetrestaurant*

Terrine von Bio-Gänseleber mit Frischkäse  
und Apfel-Orangengelee

*Organic goose liver terrine with cream cheese and apple-orange jelly*

\*\*\*

Gebratene schottische Jakobsmuschel mit Champagnersauce,  
Osietra Kaviar und Pak Choi

*Fried scottish scallop with champagne sauce,  
Osietra caviar and pak choi*

\*\*\*

Rosa gebratenes und geschmortes Schildstück von US-Prime Beef  
mit Trüffeljus, getrüffelter Kartoffel und glasierten Schwarzwurzeln

*Medium fried and stewed shoulder of US-Prime Beef  
with truffle gravy, truffled potato and glazed black salsify*

\*\*\*

Safranmousse mit Zitronen crème,  
marinierter Mango und Limonensorbet

*Mousse of saffron with lemon cream, marinated mango  
and lemon sorbet*

Saisonale Änderungen vorbehalten  
*Seasonal changes reserved*

Bei Änderungen einzelner Menükomponenten aufgrund von Unverträglichkeiten  
behalten wir uns vor einen Aufpreis von € 5,00 pro Person und Gang zu berechnen.  
Sollten uns Unverträglichkeiten von Speisekomponenten erst am Tag oder Abend der Veranstaltung mitgeteilt werden, so  
bitten wir um Verständnis, dass wir diese aufgrund der Kurzfristigkeit ggf. nicht mehr berücksichtigen können.

*For changes of menu components due to food incompatibilities we reserve the right  
to charge an surcharge of € 5.00 per person per course. If you wont confirm us of any Intolerances of Food until the day or  
evening of your reservation we'll probably not be able to consider these constraint.*