



Dinner & Show – Package  
**Silvester- & Neujahrsmenü | New Year's Eve & Menu**  
im/at Palastbar-Restaurant

Zweierlei vom schottischen Label Rouge Lachs  
mit eigenem Kaviar, Apfel-Rettich Salat, Gurke, Rucola  
und Limonencreme mit Safran

*Duo of label rouge salmon with caviar, apple radish salad,  
cucumber, rocket salad and lime cream with saffron*

\*\*\*

Gebratener Atlantik Kabeljau mit Schalottennage, Zitronenspinat  
und geräucherten Wetterauer Kartoffeln

*Fried Atlantic cod with shallot stock, lemon spinach  
and smoked Wetterau potatoes*

\*\*\*

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 Zitronencreme,  
marinierter Mango und Limonensorbet

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

3-Gang Menü ohne Kabeljau  
*3-course menu without cod*

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 won't 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.*