



Dinner & Show – Package  
**Auslese aus Wald und Garten | *Selection from forest and garden***  
- vegetarisch -

Tatar von Karotte und Chicorée mit Kräutersalat,  
Orangenvinaigrette und schwarzen Nüssen  
*Tartar of turnip and chicorée with herb salad,  
orange vinaigrette and black nuts*

\*\*\*

Rote-Bete-Essenz mit Meerrettichschaum  
*Beetroot essence with horse radish espuma*

\*\*\*

Haselnuss-Dinkelrisotto mit schwarzem Trüffel und Trüffelschaum,  
Topinambur und Kräutersud  
*Hazelnut spelt risotto with black truffle and truffle espuma,  
topinambour and herb stock*

\*\*\*

Blaubeer-Cashewnuss-Schnitte mit exotischen Früchten  
und Schokoladensorbet  
*Blueberry cashew sandwich with exotic fruits and sorbet of chocolat*

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.*