



Dinner & Show – Package
Gewürze & Aromen | Spices & Flavours

Zweierlei vom schottischen Label Rouge Lachs
mit Apfel-Rettich-Salat und Wasabicrème

*Duo of label rouge salmon with apple radish salad
and wasabi cream*

Schwarzwurzelsüppchen mit Trüffelschaum

Soup of black salsify with truffle espuma

Kalbsfilet im Wiesenkräuter-Crêpes und geschmorte Bäckchen
mit PX-Essigjus, Bohnen-Cassoulet und weißer Bohnencreme

*Filet of veal in herb crêpe and stewed cheek of veal
with gravy of PX-vinegar, cassoulet of beans and white cream of beans*

Chocolat Framboise
mit exotischen Früchten und Cassiseis

*Chocolat Framboise
with exotic fruits and ice cream of cassis*

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.*