



**Dinner & Show – Package
„Silvester- & Neujahr“**

**4-Gang Menü in der Gourmet-Gastronomie
Eintrittskarte zur Varietéshow
250,- EUR pro Person**

Ungestopfte-Bio Gänseleber

mit pikantem Birnenchutney und Skyr – Eis

*Unstuffed organic goose liver
with spicy pear chutney and skyr - ice cream*

Gebratener Nordsee Kabeljau

mit Champagnersauce, Topinambur - Tatar und violetten Kartoffeln

*Fried North Sea cod
with champagne sauce, Jerusalem artichoke - tartar and purple potatoes*

Rosa gebratenes Filet vom Deutschen Kalb

mit Trüffeljus, rote und gelbe Bete, geschmorte Cipollini
und Schwarzwurzelcrème

*Pink fried fillet of German veal
with truffle jus, red and yellow beet, braised cipollini
and black salsify cream*

Variation von Original Beans Grand Cru

Gateau – Mousse – Eis
von der Bio Schokolade mit Passionsfruchtsauce

*Variation of Original Beans Grand Cru
Gateau - Mousse - Ice cream
of organic chocolate with passion fruit sauce*