



Valentine's Day 2020

Dinner & Show-Package

- **4-Gang Menü im Tiger-Gourmetrestaurant**
 - *4-course menu at Tiger-Gourmetrestaurant*
- **Eintrittskarte zur Varietéshow | ticket for the show**
 - **€ 178,00 pro Person | € 178.00 per person**

Hamachi Makrele mit Rhabarber, Erdnuss, Safran
und Koriander-Joghurt Eis
enthält Laktose, Nuss, Fisch, Sellerie

*Hamachi with rhubarb, peanut, saffron
and ice cream of coriander and yoghurt*
contains lactose, nuts, fish, celery

Gebratener Carabinero in Krustentierbisque
mit geschmortem Pak Choi und geräucherter Tofucrème
enthält Krustentier, Sellerie, Sulfite

*Fried Carabinero in crustacean bisque
with stewed Pak Choi and smoked tofu cream*
contains crustacean, celery, sulfites

Rosa gebratener Rücken vom Wagyu Beef mit Schalottenjus,
Blumenkohlcrème, Frühlingsgemüse und Morcheln
enthält Sulfite, Sellerie, Pilze

*Medium fried saddle of Wagyu Beef with shallot gravy,
cauliflower cream, spring vegetables and morel*
contains sulfites, celery, mushrooms

Himbeer-Ingwer-Mousse mit Pistazienbiskuit
und Basilikum-Pistazien Eis
enthält Laktose, Gluten, Ei, Nuss

*Raspberry ginger mousse with pistachio biscuit
and ice cream of basil and pistachios*
contains lactose, gluten, egg, nuts

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.*