

## Dinner & Show – Package „Palmengartenmenü“

Zweierlei vom Schottischen Label Rouge Lachs konfiert  
und als Tatar mit eigenem Kaviar, Apfel-Tapioka,  
Orangencrème Fraîche und Dillöl

*Two kinds of scottish label rouge salmon confit and as tartar with own caviar,  
apple-tapioca, orangecreme anglaise and dill oil*

\*\*\*

Topinambursüppchen mit Birnenchutney und Trüffelschaum

*Topinambour soup with brinechutney and trufflefoam*

\*\*\*

Rosa gebratenes US-Prime Beef mit Burgunderjus und  
geschmorten Bitoke an Paprikaconfit,  
Saisongemüse und Petersilienwurzelpüree

*Pink roasted US-Prime Beef with burgundyjus and braised bitoke at pepperconfit,  
season vegetable and parsley root puree*

\*\*\*

Chocolat Framboise mit Crème Chantilly, Gewürz-Crumble,  
marinierter Ananas und Joghurtsorbet

*Chocolat Framboise with creme chantilly, spice-crumble,  
marinated pineapple and yoghurt sorbet*

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 Speisenkomponenten 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.