

Dinner & Show-Package
Silvestermenü

Schwarzwurzelcreme mit Perigord Trüffel, Bio Eigelb,
Apfel und Wintersalaten

Black salsify cream with truffle, organic egg, apple and winter salad

Gebratener Carabinero und gebackene Krustentierpraline
in Krustentierbiskuite mit Thaicurry und Kafir Limette,
Fenchel-Paprikasalat und Avocadocreme

*Fried carabinero with baked crustacean bonbon in crustacean biscuit with thai curry and
kafir lime, fennel-paprika salad and avocado cream*

Roastbeef vom Wagyu Rind mit Rotweinbutter und Ochsenbackenraviolo,
Schalottensauce, Sellerie im Salzteig gegart
mit Edelpilzfüllung und mariniertes, ungestopftes Bio Gänseleber,
Kürbischutney und Wetterauer Kartoffel aus dem Ofen

*Roastbeef of Wagyu beef with red wine butter and ox cheeks ravioli, shallot sauce,
celery cooked in salt dough with noble mushroom filling and marinated, unstuffed
organic goose liver and Wetterau potatoes on the stoven*

Variation von Bio Grand Cru Schokolade mit Zwergorange
und Crue de Cacao Eis

Variation of organic Grand Cru chocolate with kumquat and Crue de Cacao Ice

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse von Monsieur Fromagier
Bernard Antony auf der Etagere zur Revue

*Small selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony on the étagère to
the revue*

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.

Dinner & Show – Package Silvester
(5-Gang Silvestermenü & Eintrittskarte zur Silvesterrevue)
€ 350,00 pro Person

Dinner & Show – Package New Year's Eve
(5 course New Year's Eve menu & ticket for the *New Year's Eve revue*)
€350,00 per person



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.