

Dinner & Show – Package „Weihnachtsmenü“

Black Tiger Garnelen mit süßsauer eingelegtem Wintergemüse
und Wildkräutersalat

Black tiger shrimp with sweet-sour pickled winter vegetable and wild herb salad

Wildbolognese mit getrüffeltem Ravioli und Cranberryschaum

Wildbolognese with truffled ravioli and cranberry foam

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenjus,
glasiertem Rotkohl und Kartoffelklößen

Pink roasted duck breast mit orangejus, glazed red cabbage and potato dumplings

Birnen-gâteau mit pochierter Birne, Nougatcrème
und Zwetschgensorbet

Peargâteau with poached pear, nougatcreme and plum 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.