

Dinner & Show – Package
„Weihnachtsmenü vegetarisch“

Rote Beete-Karotten-Lauch Tatar mit Meerrettichmousse,
Walnusscrunch und Wildkräutersalat

Beetroot-carrot-leek tartar with horseradish, walnutcrunch and wildherbsalat

Petersilienwurzelsüppchen mit Apfel-Staudensellerie
und Schnittlauchöl

Parsley root soup with apple-celery und chivesoil

Waldpilzrisotto mit Gemüsejus, grünem Spargel,
Mini-Möhren und Parmesancrunch

*Forest mushroom risotto mit vegetablejus, grean asparagus,
small carrots and parmesancrunch*

Vegan Black Forest mit Nuss-Crumble, Karamellcreme,
eingelegten Sauerkirschen und Kirschsorbet

*Vegan Black Forest with nut-crumble, caramel creme,
pickled sour cherries and cherrysorbet*

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.