



Dinner & Show – Package **Atlantik Menü**

Gebratene Garnele mit Topinambur und Feldsalat

enthält Fisch, Sulfite, Laktose

Krustentierbisque mit Wurzelgemüse und getrüffelten Parmesan-Raviolo

enthält Sulfite, Gluten, Laktose, Sellerie, Ei

Gebratener Arctic Saibling auf Rote Bete-Kartoffelstampf, Lardo und Champagner-Senfsauce

enthält Sulfite, Gluten, Laktose, Fisch, Sellerie

Veganer Cheesecake mit Blaubeerenspiegel, eingelegten Zwergfeigen und veganem Haselnuss Eis

enthält Nuss, Fruktose, Sulfite, Gluten, Ei, Laktose

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 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.