



Dinner & Show – Package
Vegetarisches Menü
- vegetarisch -

Rote Bete-Karotten-Lauch Tatar
mit Meerrettichmousse,
Walnusscrunch und Wildkräutersalat
enthält Laktose, Sulfite, Gluten, Sellerie, Nuss

Petersilienwurzelsüppchen
mit Apfel-Staudensellerie und Schnittlauchöl
enthält Sulfite, Sellerie

Offenbacher Edelpilze auf Spinatrisotto,
Mini-Möhren und Parmesancrunch
enthält Sulfite, Sellerie, Pilze, Laktose

Vegan Black Forest
mit Gewürzcrumble, veganer Vanillecreme und Mangosorbet
enthält Soja, Fruktose, Nüsse, Madeln, Gluten

Package Mi & Do – 135,- EUR
Package Fr - So – 140,- EUR

Bankett Menü – 65,00 EUR
ALC Menü – xx,- EUR

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 wont 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.