



Veganes Menü

Tatar von der Gewürzkarotte und Chicorée mit Wintersalat, Frisée, Rettich
und Orangen-Apfelessig-Vinaigrette
enthält Sulfite, Sellerie

Offene Ravioli mit Edelpilzen, Pilzpüree,
Pilzbouillon und mariniertem Kräutersalat
enthält Gluten, Pilze, Sulfite, Sellerie

Dinkelrisotto mit Röstgemüseschaum, Navetten, Portweinbirne,
Radicchio (Travisio), gepuffter Wildreis und Haselnusschaum
enthält Gluten, Nuss, Sulfite, Sellerie

Cassis Heidelbeere Schnitte mit Maronencreme, marinierte Wildfeigen,
Kalamansisorbet und Gewürzcrumble
enthält Nuss, Sulfite, Fructose

**Dinner & Show Package Do - So – 175,- EUR p.P.
(außerhalb Feiertage und Silvester)**