



35 Jahre Jubiläums-Menü

Confierter Ikarimi Lachs und Tatar, Kaviar,
Wintersalat mit Gurken, Currycreme und Ingwer-Limettengel
enthält Fisch, Laktose, Sellerie und Sulfite

Geschäumtes Krustentiersüppchen mit Ravioli vom Edelfisch,
Fenchel, Paprika, Staudensellerie und Estragonschaum
enthält Fisch, Gluten, Laktose, Krustentier, Sellerie und Sulfite

Gebratenes Rinderfilet und geschmorter Bitok mit Thymianjus,
Saisongemüse und Karottencreme
enthält Laktose, Pilze, Sellerie und Sulfite

Opera-Schnitte mit Chantilly aus weißer Schokolade,
eingelegten Sauerkirschen und Tonkabohneneis
enthält Ei, Laktose, Gluten und Sulfite

Dinner & Show Packages

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Do, So: 179,00 € pro Person
Fr, Sa: 185,00 € pro Person
2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Do - So: 179,00 € pro Person

Alle Spielzeiten im Dezember (außer an Feiertagen und Silvester)
185,00 € pro Person



Menü Jardin Vegan

Mit Himbeerdressing marinierte Rote Bete mit Wetterauer Kartoffelrübensalat,
Feldsalat, Walnussvinaigrette und Meerrettichgel
enthält Sellerie, Sulfite und Nuss

Risotto mit Edelpilzen, Trüffelpilzsauce und Kerbelschaum
enthält Pilze, Sellerie und Sulfite

Gebackenes Gemüse „Wellington“ aus dem Ofen, Röstgemüsejus,
Saisongemüse und Karottenpüree
enthält Pilze, Sellerie und Sulfite

New York Cheesecake mit Chantilly aus dunkler Schokolade,
Saisonobst und Mangosorbet
enthält Sulfite und Nuss

Dinner & Show Packages

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Do, So: 179,00 € pro Person
Fr, Sa: 185,00 € pro Person
2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Do - So: 179,00 € pro Person

Alle Spielzeiten im Dezember (außer an Feiertagen und Silvester)
185,00 € pro Person