

35 Jahre Jubiläums-Menü

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

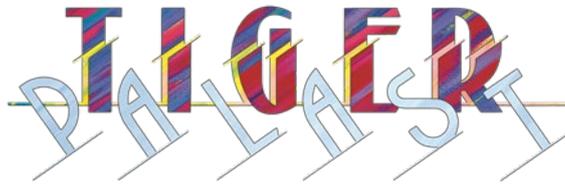
Gebratenes Rinderfilet und geschmorter Bitok mit Thymianjus,
Saisongemüse und Karottencreme
enthält Laktose, Pilze, Sellerie und Sulfite

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

Dinner & Show Package

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag: 155,00 € pro Person *
2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag, Freitag, Sonntag: 155,00 € pro Person *

*ab jetzt bis 17. November 2023, ab 28. Dezember 2023 bis Februar 2024



Menü Jardin Vegan

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

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, Soja, Fructose und Nuss

Dinner & Show Package

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag: 155,00 € pro Person *
2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag, Freitag, Sonntag: 155,00 € pro Person *

*ab jetzt bis 17. November 2023, ab 28. Dezember 2023 bis Februar 2024