



Tiger-Menü

Zweierlei vom schottischen Label Rouge Lachs,
als konfierte Tranche und Tatar
mit Safran-Fenchelsalat mit Yuzu und Koriandercreme
enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Fisch, Knoblauch

Gebratenes Rinderfilet und geschmorter Bitok
mit Balsamico-Schalotten Jus, saisonalem Gemüse
und in Rosmarinöl konfierte Wetterauer Kartoffeln
enthält Pilze, Sellerie, Sulfite

Schokoladen-Maracuja-Schnitte
mit marinierter Mango und Himbeersorbet
enthält Ei, Laktose, Gluten, Sulfite

Dinner & Show Package

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag: 175,00 € pro Person *
2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag, Freitag, Sonntag: 175,00 € pro Person *

*ab jetzt bis 17. November 2024, ab 27. Dezember 2024 bis Februar 2025



Menü Jardin Vegan

Marinierter Schwarzwurzelsalat
mit Karotten-Orangenvinaigrette, schwarzen Walnüssen und Wildkräutersalat
Enthält Sellerie, Sulfite, Nuss

Steinpilzrisotto mit glasierten Minimöhren,
grünem Spargel und knusprigem Kräuterknödel
Enthält Sellerie, Sulfite, Pilze, Gluten

Vegane Opera mit Gewürz Crumble
mit veganer Vanillecreme und Mango Sorbet
Enthält Sulfite, Nuss, Gluten

Dinner & Show Package

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag: 175,00 € pro Person *
2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)
Donnerstag, Freitag, Sonntag: 175,00 € pro Person *

*ab jetzt bis 17. November 2024, ab 27. Dezember 2024 bis Februar 2025