



## TIGER-MENÜ

Wintersalat mit gebratener Brust von der Wachtel, Bete, Petersilienwurzel,  
Kürbis und Karotte mit Trüffelvinaigrette  
enthält Pilze, Sulfite

\*\*\*

Gebratener Kabeljau mit Zitronen-Beurre-Blanc,  
Blumenkohl-Nussbutter-Creme und Buchenpilzen  
enthält Fisch, Sulfite, Laktose, Pilze

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Thymian-Jus,  
Schwarzwurzel-Karottengemüse und Gratin Dauphinois  
enthält Sulfite, Laktose, Sellerie

\*\*\*

26.11.2025 bis 11.01.2026

Ente à l'orange, gebratene Brust mit Orangensauce,  
fein glasiertem Rotkohl und Macairekartoffeln  
enthält Sulfite, Fruktose, Ei, Sellerie

\*\*\*

Chocolat Framboise mit Portwein-Sauerkirschen und Tonkabohnen-Eis  
enthält Soja, Fruktose, Laktose, Sulfite, Ei

3-Gang Menü zu 88,00 € pro Person (ohne Kabeljau)

4-Gang Menü zu 106,00 € pro Person

## DINNER & SHOW PACKAGES

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)

Mi, Do & So 3-Gang Menü 175,00 € pro Person \*\*

Fr & Sa 3-Gang Menü 179,00 € pro Person

2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)

Mi – So 3-Gang Menü 175,00 € pro Person \*\*

4-Gang Menü 189,00 € pro Person



## **MENÜ JARDIN VEGAN**

Wintersalat mit Bete, Petersilienwurzel, Kürbis  
und Karotte mit Trüffelvinaigrette  
enthält Pilze, Sulfite

\*\*\*

Süppchen von Sellerie und Boskopp  
mit Curry und gebackenem Staudensellerie  
enthält Sellerie, Sulfite, Fruktose, Soja

\*\*\*

Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen, Tomaten,  
Oliven und Kräutern  
enthält Gluten, Pilze

\*\*\*

Vegane Black Forest Schnitte  
mit Gewürzananas und Kokos-Sorbet  
enthält Soja, Fruktose, Nuss, Gluten

3-Gang Menü zu 88,00 € pro Person (ohne Süppchen)

4-Gang Menü zu 106,00 € pro Person

## **DINNER & SHOW PACKAGES**

1. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)

Mi, Do & So 3-Gang Menü 175,00 € pro Person \*\*

Fr & Sa 3-Gang Menü 179,00 € pro Person

2. Show (ausgenommen Dezember, Feiertage und Silvester)

Mi – So 3-Gang Menü 175,00 € pro Person \*\*

4-Gang Menü 189,00 € pro Person