



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