



Dinner & Show – Package
Gewürze & Aromen | Spices & Flavours

Zweierlei vom schottischen Lachs,
konfiert und als Tatar mit Kaviar, Fenchelsalat
und Orangen Crème fraîche

*Duo of Scottish salmon, confit and as tartar,
fennel salad and orange crème fraiche*

Ochsenschwanz-Ravioli mit Pilzsud
auf Karottencreme und feinen Erbsen

*Oxtail ravioli with mushroom gravy,
carrot cream and peas*

Rosa gebratenes US-Prime Beef und geschmorte Bäckchen
mit Rakisauce, Kartoffelgratin und feinem Saisongemüse

*Medium fried US-Prime beef and stewed cheek of veal
with raki sauce, potato gratin and seasonal vegetables*

Gâteau von der Erdbeere und Pekannuss
mit pochierem Rhabarber und Erdbeer-Ingwer Sorbet

*Gâteau of strawberry and pecan nut
with poached rhubarb and strawberry-ginger sorbet*

Saisonale Änderungen vorbehalten
Seasonal changes reserved

Bei Änderungen einzelner Menükomponenten aufgrund von Unverträglichkeiten
behalten wir uns vor einen Aufpreis von € 5,00 pro Person und Gang zu berechnen.
Sollten uns Unverträglichkeiten von Speisekomponenten erst am Tag oder Abend der Veranstaltung mitgeteilt werden, so
bitten wir um Verständnis, dass wir diese aufgrund der Kurzfristigkeit ggf. nicht mehr berücksichtigen können.

*For changes of menu components due to food incompatibilities we reserve the right
to charge an surcharge of € 5.00 per person per course. If you wont confirm us of any Intolerances of Food until the day or
evening of your reservation we'll probably not be able to consider these constraint.*