



Dinner & Show – Package
Tiger auf Reisen | Traveling Tiger

Geschäumte Velouté vom ersten Frühlingslauch
mit mild geräucherter Kartoffelcrème und Schnittlauchöl

*Foamed velouté of spring leek
with smoked potato cream and chives oil*

Gebratene Brust und Praline vom Schwarzfederhuhn
mit Bergamottensauce, gebratener Polenta und Frühlingsgemüse

*Fried breast and praline of black feathered chicken
with bergamot sauce, fried polenta and spring vegetables*

Limoncello-Cheesecake mit Passionsfruchtspiegel,
Mandelcrumble und Heidelbeer-Joghurteis

*Limoncello-Cheesecake with maracuya,
almond crumble and blueberry yoghurt ice cream*

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 won't 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.*