



Dinner & Show – Package  
**Wild & Meer | Game & Sea**

Variation von der Wachtel an Frühlingsalat  
mit Trüffel-Vinaigrette und Preiselbeercreme

*Variation of quail with spring salad,  
truffle vinaigrette and cranberry cream*

\*\*\*

Krustenterravioli auf Kartoffel-Lauch Sauté,  
Bouillabaisse und Paprikaschaum

*Crustacean ravioli, potato leek sauté,  
bouillabaisse and bell pepper espuma*

\*\*\*

Kabeljau mit Schalottennage auf Kartoffel-Brandade  
und Paprikacreme mit Cannellini-Bohnen

*Codfish with shallots nage on potato brandade  
and bell pepper cream with cannellini beans*

\*\*\*

Schokoladen Variation  
mit Mangosorbet und Mangosauce

*Chocolate variation with mango sorbet  
and mango sauce*

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.*