



Dinner & Show – Package
“Joyeux Noël”

Mousse von der Bio-Gänseleber mit Rindertatar
und Süßweingelee, Apfelchutney und Brioche

*Mousse of organic goose liver with beef tartar
and sweet wine jelly, apple chutney and brioche*

Meeresfrüchteravioli mit Bouillabaisse-Schaum
und Paprika-Lauch-Sauté

*Seafood ravioli with bouillabaisse espuma
and bell pepper leek sauté*

Ragout und rosa Gebratenes von der Ente
mit glasierten Navetten und Hokkaidokürbiscrème

Ragout and medium fried duck, glazed Navettes and hokkaido cream

Maronen-Gâteau mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Cassissorbet

*Gâteau of chestnuts with cranberry
and cassissorbet*

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.*