



Dinner & Show – Package
“Saint Nicolas”

Zweierlei vom Thunfisch
mit süß-saurem Kürbis und Bratapfelchutney

*Duo of tuna with sweet-sour pumpkin
and roast apple chutney*

Maronensuppe mit gebackenen Quittenravioli
und Preiselbeerschaum

Chestnut soup with baked quince ravioli and cranberry espuma

Pochierter schwarzer Heilbutt mit Champagnerschaum,
Kartoffel-Spinat-Ragout und Dijon-Senf

*Poached black turbot with champagne espuma,
potato spinach ragout and Dijon mustard*

Schokoladen-Royal mit eingelegten Mandarinen
und Blutorangensorbet

*Chocolate Royal with pickled mandarine
and blood orange 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 Speisenkomponenten 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.