



Dinner & Show – Package
Auslese aus Wald und Garten | *Selection from forest and garden*
- vegetarisch -

Rote Bete-Karotten-Lauch Tatar
mit Meerrettichmousse, Walnusscrunch
und Wildkräutersalat

enthält Laktose, Sulfite, Gluten, Sellerie, Nuss

*Beetroot-carrot-leek tartar
with horseradish mousse, walnut crunch
and wild-herbs salad*

contains lactose, sulfites, gluten, celery, nut

Petersilienwurzelsüppchen
mit Apfel-Staudensellerie und Schnittlauchöl

enthält Sulfite, Sellerie

Soup of parsley-root with apple-celery and chives oil

contains sulfites, celery

Waldpilzrisotto mit Gemüsejus, grünem Spargel,
Mini-Möhren und Parmesancrunch

enthält Sulfite, Sellerie, Pilze, Laktose

*Wild mushroom risotto with vegetable gravy, green asparagus,
mini-carrots and parmesan crunch*

contains sulfites, celery, mushrooms, lactose

Chocolat Framboise
mit eingelegten Sauerkirschen und Kirschsorbet

enthält Ei, Soja, Laktose, Fruktose, Nüsse

*Chocolat framboise
with pickled sour cherries and cherry sorbet*

contains egg, soy, lactose, nut, fructose

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.*