



Dinner & Show – Package
Gewürze & Aromen | Spices & Flavours

Zweierlei vom Schottischen Label Rouge Lachs konfiert und als Tatar
mit eigenem Kaviar und Apfel-Tapioka Orangencrème Fraîche und Dillöl

enthält Gluten, Laktose, Sellerie, Ei, Sulfite, Nuss, Fisch

*Duo of Scottish salmon, confit and as tartar with salmon caviar,
apple-tapioca orange crème fraîche and dill oil*

contains gluten, lactose, celery, egg, sulfites, nut, fish

Topinambursüppchen
mit Birnenchutney und Trüffelschaum

enthält Sulfite, Laktose, Gluten, Ei, Sellerie

Soup of topinambour with chutney of pears and truffle espuma

contains sulfites, lactose, gluten, egg, celery

Rosa gebratenes US-Prime Beef und geschmortes Bäckchen
mit Burgunderjus, Saisongemüse und Perlgraupenrisotto

enthält Sulfite, Laktose, Sellerie, Gluten

*Medium fried US-Prime beef and stewed cheek with burgundy gravy,
vegetables and pearl-barley risotto*

contains sulfites, lactose, celery, gluten

Vegan Black Forest
mit Gewürzcrumble, Crème Chantilly und Mangossorbet

enthält Nuss, Fruktose, Soja, Mandel, Gluten

*Vegan Black Forest
with crumble, chantilly cream and mango sorbet*

contains nut, fructose, soy, almond, gluten

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.*