



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

Gebratene Garnele mit Topinambur und Feldsalat
enthält Fisch, Sulfite, Laktose

Fried prawn with topinambour and lamb's lettuce
contains fish, sulfites, lactose

Linsensuppe mit Entenravioli
und Zitronenschaum
enthält Sulfite, Gluten, Laktose, Sellerie, Ei

Lentil soup, ravioli with duck filling and lemon espuma
contains sulfites, gluten, lactose, celery, egg

Gebratenes Zanderfilet
auf Rote Bete-Kartoffelstampf, Lardo
und Champagner-Senfsauce
enthält Sulfite, Gluten, Laktose, Fisch, Sellerie

Fried filet of zander on beetroot-potato mash,
lardo and champagne-mustard sauce
contains sulfites, gluten, lactose, fish, celery

Vegan Black Forest
mit Gewürzcrumble, Crème Chantilly und Mangosorbet
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.