WINTERGARTEN
VARIETÉ BERLIN ON TOUR

WOODSTOCK VARIETY SHOW

Klassisches Menü

Amuse-Gueule

Ziegenkäsetaler mit flambierter Walnusskruste an Erdbeer-Basilikum-Chutney

(Weizen, Walnuss)

Vorspeise

Hauchdünnes Kalbsfleisch auf Nacho Chips mit Thunfisch-Kaperncreme und Koriander dazu hauseigene eingelegte Chili-Gurken

(Fische und Fischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, 2a, 9a)

Hauptspeise

Rosa gebratenes Roastbeef mit sautierter Garnele an Krustentierschaum in Cognacsauce an grünem Spargel und gebackenen Herzoginkartoffeln

(Eier und Eiererzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite, 1a)

Nachspeise

Zweierlei Mousse aus hochwertigen Kakaobohnen, weißer Schokolade und Tonkabohnen mit einer Kokos-Knusperecke an Passionsfruchtsauce

(Weizen, Eier und Eiererzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse)

BITTE BEACHTEN SIE:

Hausöffnung 18:00 Uhr, Dine 18:30 Uhr, Showbeginn 20:00 Uhr, Getränke sind im Menü nicht enthalten. Wir bitten Sie, spätestens 90 Minuten vor Veranstaltungsbeginn Ihre gebuchten Plätze einzunehmen, um den folgenden Ablauf sicherzustellen: Getränkeservice I Service von Vorspeise und Hauptgang vor der Show I Dessertservice während der Showpause