

SPEISEKARTE

Theatersaal, Premiumlogen und Restaurant

APPETIZER

Gratinierte Jakobsmuscheln ^{A,D,E,G,N}

3 japanische Jakobsmuscheln | Hummer Sauce Mornay | Dill-Blattspinat

Sashimi von der Norwegischen Lachsforelle ^{C,M, laktose- und glutenfrei}

6 Tranchen mit Wasabi und Mirin Sauce



Frittierter Blumenkohl ^{M,L, laktose- und glutenfrei}

Schwarze Trüffelsauce | Mayonnaise | Sprossen

Appetizer hoch 3! ^{A,D,E,G,L,MN}

3er Etagere für 2 Personen mit allen 3 Appetizern

VORSPEISEN



Falafel Teller ^{D,F,L,M, laktosefrei}

Karottenhummus | Spinatblätter | Erdnuss-Sesam-Sauce | Salzzitronen

Beef Tartar vom Deutschen Rind ^{A,C,D,G,I}

Osietra Kaviar | Ei | Schalottenwürfel | Kapern

Domberger Saatenbrot | Salzige Butter

Geräucherte Gänsebrust ^{D,I,L}

Kräuterhummus | Japanischer Pilzsalat | Olivenöl-Dressing

Holunder-Cumberland-Sauce | Paprikachip



Flying Fusion ^{H,I,K, laktose- und glutenfrei}

Blattsalate der Saison | Buchenpilze | Ofengerösteter Hokkaido
Cranberries | Sonnenblumenkerne | Olivenöl-Balsamico-Dressing

- mit knusprigen Baconwürfeln

- mit orientalischem Auberginenpüree

- mit 3 Riesengarnelen ^E



VORSPEISEN

Caesar Salad ^{A,C,D,G,K}

Römersalat | Cherrytomaten | Parmesan | Croûtons
Klassisches Caesardressing mit Sardellen und Knoblauch
- mit knusprigen Baconwürfeln
- mit 3 Riesengarnelen ^E



Veganer Caesar Salad ^{D, laktosefrei}

Römersalat | Cherrytomaten | Pumpernickel-Croûtons
Olivenöl-Mayonnaise-Dressing
- mit orientalischem Auberginenpüree

SUPPEN



Kürbiscremesuppe ^{laktose- und glutenfrei}

Kokosmilch | Kafir Lime Blätter

Gänse-Cremesuppe ^{A,D,G,J}

Gerstenknödel | Wurzelgemüse

HAUPTGÄNGE

Ofen geschmorte Gänsebrust ^{A,D,G,H,I}

Berberitzen-Rotkohl | Maroni | Zuckerschoten
Kartoffelklöße | Orangensauce

Original Wiener Schnitzel ^{A,D,G,H,I}

Lauwarmer Kartoffelsalat | Kürbiskernöl
Preiselbeeren | Zitrone

Rehgulasch ^{A,D,G}

Schwarzer Holunder | Rosenkohl | Geröstete Kartoffelknödel

Tranche vom Lachsfilet mit Pistazienkruste

Mini Paprika | Orzo Pasta Risotto | Eisweinsauce

Spinatknödel ^{A,D,G,H}

Sauerrahm | Topfen | Waldpilzragout
Spinat | Sonnenblumenöl

Quinoarisotto ^{D,G,H}

Wilder Brokkoli | Fetakäse | Kürbiskerne

Kärntner Kasnudeln ^{A,D}

Kartoffel-Minz-Füllung | Spinat | Salbei-Olivenöl
- mit knusprigen Baconwürfeln

VOM GRILL

Kalbsrückensteak mit Trüffelkruste ^{A,D,G}

Mini Patisson | Zuckerschoten | Seven Spice Demi Glace | Kartoffelrisotto

Klassisches Rinderfilet ^{A,G, glutenfrei}

Deutsches Rinderfilet 200gr - medium gebraten

Brokkoli | Romanesco | Ofengeröstete Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce und Sauce béarnaise

Surf and Turf ^{A,G,E, glutenfrei}

Deutsches Rinderfilet 150gr - medium gebraten und 2 Tiger Prawns

Brokkoli | Romanesco | Ofengeröstete Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce und Sauce béarnaise

DESSERTS

Gebackene Apfelringe ^{A,D,G,I}

Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Granny Smith Sorbet

Schokoladen-Lasagne ^{A,D,G,I}

Lasagne mit weißer Schokolade | Lavendelsauce

Johannisbeeren | Zimtsterne

Crème brûlée ^{A,G,I, glutenfrei}

Früchte | Karamellsauce

Alpenländische Käseauswahl ^{D,G,H,I}

Taleggio | Tête de Moine | Ziegenkäse | Tometta Valle Elvo

Livarot | Trauben | Chutney | Domberger Brot-Werk Auswahl

SNACK

Laugenbrezel ^{A,D,G,K}

mit Paprika-Frischkäse und süßem Senf

Dreierlei Snacks

Oliven in Rosmarinöl | Brezelsnack ^{A,D,G}

Taralli Pugliesi (italienische Cracker) ^{A,D,G}

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren
der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

A Eier

D Gluten

G Milch

J Sellerie

M Soja

B Erdnüsse

E Krebstiere

H Schalenfrüchte

K Senf

N Weichtiere

C Fisch

F Lupinen

I Schwefeldioxid und Sulfite

L Sesamsamen