

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
Osietera 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

Rehglasch 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 I 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