

**20 20**

Die 20er Jahre Varieté Revue N° 1

---

Show & Dine Menü 11.11. – 30.12.2021

---

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe <sup>A,D,G</sup>  
mit gebackener Rote Bete Praline

Brust und Keule von der Oldenburger Ente <sup>D,G</sup>  
Orangen-Estragon-Jus | Rosenkohl | Würfel von der Steckrübe  
Kartoffelknödel mit Semmelbutter

X-Mas Schnitte mit Spekulatiusmousse <sup>D,G</sup>  
Glühweingelee | Bratapfelkonfekt



**Vegetarisches Menü auf Vorbestellung**  
**(Anmeldung bis 3 Tage vor der Veranstaltung - keine Änderung vor Ort möglich!)**

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe <sup>A,D,G</sup>  
mit gebackener Rote Bete Praline

Wirsingroulade mit Maronen-Nussfüllung <sup>G</sup>  
Waldpilze in Rahm | Pastinakenpüree

X-Mas Schnitte mit Spekulatiusmousse <sup>D,G</sup>  
Glühweingelee | Bratapfelkonfekt

---

BITTE BEACHTEN SIE:

Getränke sind im Menü nicht enthalten. Wir bitten Sie, 60 Minuten vor Veranstaltungsbeginn Ihre gebuchten Plätze einzunehmen, um den folgenden Ablauf sicherzustellen:

Getränkesservice | Service von Vorspeise und Hauptgang vor der Show | Dessertservice während der Showpause

Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche erreichen Sie uns unter  
030 588 43 470 oder 478 | [gastronomie@wintergarten-berlin.de](mailto:gastronomie@wintergarten-berlin.de)