

Travestie Dinner-Show

3-Gang-Dinner im Restaurant Daniels Menü November/Dezember 2016

Aperitif

1 Glas prickelnder Prosecco (0)

Mörderischer Gruß aus der Küche

1. Gang

Die Tomate und das Meer

Tomaten Gele und Schaum mit Oktopus und Garnelen (D,B,G,O,L,F,R)

2. Gang

Junges Kalb und alte Rüben

Tafelspitz vom Milchkalb auf Ronenrisotto und geschmorten Karotten (A,G,O,L,M,F)

Oder

Wildlachsfilet mit Zitrusfrüchten im Pergament auf Kartoffel-Artischockengröstl D,G,O,L,

3. Gang

Heiße Liebe 2.0 (C,A,G,H,F)

Bei Vorbestellung bis spätestens 1 Woche vor Veranstaltung servieren wir Ihnen gerne auch ein vegetarisches Menü. Bitte auch um Vorab-Information bezüglich Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Ansonsten wird aus organisatorischen Gründen die Fleischvariante serviert!

In den von uns angebotenen oder servierten Produkten, können Allergie auslösende Stoffe enthalten sein und sind wie folgt ausgezeichnet: Gluten A / Krebstiere B / Ei C / Fisch D / Erdnuss E / Soja F / Milch G / Nüsse H / Sellerie L / Senf M / Sesam N / Sulphite O / Lupinen P / Weichtiere R. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Für Angaben von Zulieferern und Dritt-Anbietern übernehmen wir keine Garantie.