

SPEISEKARTE 3-GÄNGE-MENÜ



30
JAHRE

VARIETÉ

et cetera

SNACKS

KNABBEREIEN À LA VARIETÉ

Nachos mit Salsa- **oder** Käsesauce 5,50 EUR

Nachos mit Salsa- **und** Käsesauce 5,90 EUR

WUN
DER
BOX

90'S „WUNDERBOX“

In jeder Wunderbox erwartet Sie Nostalgie für nur 7,50 EUR!

Von der Schleckmuschel über Ahoj-Brause bis hin zur Tattookette - Lassen Sie sich überraschen!

VORSPEISEN

ZAUBERHAFTER START

Hausgemachte Aioli  5,90 EUR

dazu frischgebackenes
Steinofen-Baguette

Pikante Sommerrolle  9,50 EUR

gefüllt mit buntem Glasnudelsalat,
dazu Süß-Sauer-Dip, an einem
Bouquet von erlesenen Blattsalaten
mit Balsamico Dressing

Vitello von der Pute 10,50 EUR

mit Thunfischcreme und Kapern an
einem Salatbouquet, dazu
frischgebackenes Steinofen-Baguette

Gourmet-Käseteller  14,50 EUR

verschiedene hochwertige Käsesorten
(*Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse,*
Kräuterhartkäse uvm.) mit Olivensenf
und Steinofen-Baguette

KINDERGERICHTE

KLEINE AKROBATEN

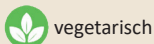
*Nur für Kinder bis einschl. 14 Jahre! Zu jedem Kinder-
gericht gibt es ein et cetera Mal- & Rätselheft dazu!*

Pasta  7,00 EUR

in fruchtiger Tomatensauce

Hähnchenbruststeak 8,50 EUR

mit gebratenen Drillingen,
wahlweise mit buntem Gemüse
oder kleinem Salat, dazu Mayo
& Ketchup





(Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab)

SALATE

BÜHNE FREI FÜR BUNTES

Die gesunde Basis unserer Salate besteht aus einem bunten Bouquet frischer, erlesener Pflücksalate, Tomaten, marinierten Gurken, Paprika und Möhren.

Salat Akrobat  10,50 EUR
an Balsamico Dressing,
dazu Steinofen-Baguette

Salat Hula-Hoop  12,90 EUR
mit gebackenem Schafskäse
in Honig-Chili an Balsamico
Dressing, dazu Steinofen-Baguette

Salat Trapez 12,90 EUR
mit Streifen von der gegrillten
Hähnchenbrust an Balsamico
Dressing, dazu Steinofen-Baguette

HAUPTSPEISEN

KULINARISCHE TOP-ACTS

Spaghetti an Basilikumpesto
mit geschmolzenen Tomaten, Oliven,
Rucola und Pinienkernen  12,90 EUR

mit Grana Padano  13,90 EUR

Spaghetti Mediterraner Art 15,50 EUR
mit Hähnchenbrust in feuriger Mojo-Rojo,
Oliven, Rucola und Kirschtomaten

Gefüllte Spitzpaprika 18,50 EUR
mit Bulgur, Aubergine, Zwiebeln, schwarzen
Oliven & Schnittlauch, an einer Mojo Verde
und einer veganen Chili-Majo, dazu
Schlosskartoffeln und glacierte Julienne
von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

Gegrillter Seehecht 19,50 EUR

an einer Dijon-Senf-Sauce, dazu
Schlosskartoffeln und glacierte Julienne
von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

**Erdnuss-Chili-Schnitzel vom
Schweinelummeer** 19,80 EUR

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem
Sommergemüse und gebräunten Drillingen

Geschmorte Rinderhüfte 20,50 EUR

an einer Aprikosen-Demiglace, dazu
Schlosskartoffeln und glacierte Julienne
von der Karotte, Kohlrabi und Lauch


Filetpfanne Dreierlei 21,90 EUR

Medaillons vom Schwein, Hähnchen
und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße,
gebräunten Drillingen und karamellisiertem
Sommergemüse

DESSERT



DAS SÜSSE FINALE

HURRA, unser hausgemachtes

Eis ist wieder da!  7,50 EUR

2 Riesenkugeln Eis, mit Beeren bunt
garniert - wahlweise Vanille und/oder Schokolade

**Hausgemachtes Passionsfrucht-
Aprikosen-Tiramisu** 8,50 EUR

bunt garniert mit Beeren,
wahlweise vegan  oder vegetarisch 

Gourmet-Käseteller  14,50 EUR

verschiedene hochwertige Käsesorten
(*Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse,
Kräuterhartkäse uvm.*) mit Olivensenf
und Steinofen-Baguette


3-GÄNGE-MENÜ

35,- EUR

Mit unserem 3-Gänge-Menü zaubert Ihnen unser Küchenteam zu jeder Show einen kulinarischen Top-Act - ein Erlebnis-Arrangement für alle Sinne!

Kombinieren Sie jetzt Ihr persönliches Wunschmenü:

VORSPEISE

Pikante Sommerrolle gefüllt mit buntem Glasnudelsalat, dazu Süß-Sauer-Dip, an einem Bouquet von erlesenen Blattsalaten mit Balsamico Dressing 

oder

Vitello von der Pute mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette


HAUPTSPEISE

Geschmorte Rinderhüfte an einer Aprikosen-Demiglace, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch


oder

Gegrillter Seehecht an einer Dijon-Senf-Sauce, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch

oder

Gefüllte Spitzpaprika mit Bulgur, Aubergine, Zwiebeln, schwarzen Oliven & Schnittlauch, an einer Mojo Verde und einer veganen Chili-Majo, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch 

DESSERT

Hausgemachtes Passionsfrucht-Aprikosen-Tiramisu, bunt garniert mit Beeren, wahlweise vegan  *oder* vegetarisch 