

**SNACKS** 

#### KNABBERFIFN À LA VARIFTÉ

Nachos mit Salsa- oder Käsesauce 5,50 EUR (a, d, e, f, h, i, 1,2, 4, 7)

Nachos mit Salsa- und Käsesauce 5,90 EUR

(a, d, e, f, h, i, 1,2, 4, 7)



## "WUNDERBOX" 7,50 EUR

In jeder Wunderbox steckt Spannung für Groß und Klein!

Freuen Sie sich auf etwas für den süßen Gaumen, sowie etwas zum Spielen oder ein Accessoire.

Lassen Sie sich überraschen!

#### **VORSPEISEN**

#### ZAUBERHAFTER START

Hausgemachte Aioli 

5,90 EUR
dazu frischgebackenes

Steinofen-Baguette (a, d, i)

an einem Bouquet von erlesenen Blattsalaten mit Balsamico Dressing, dazu fein abgeschmeckte Würfel von der Roten-Beete

Vitello von der Pute 10,50 EUR

mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette (a. b. d. i. o)

Gourmet-Käseteller 🔮

14,50 EUR

verschiedene hochwertige Käsesorten (Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse uvm.) mit Olivensenf und Steinofen-Baguette (d, f, h, i, o, 12)

### **KINDERGERICHTE**

#### KLEINE AKROBATEN

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

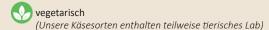
Pasta ♥ 7,00 EUR

in fruchtiger Tomatensauce (e, i)

Hähnchenbruststeak 8,50 EUR

mit gebratenen Drillingen, wahlweise mit buntem Gemüse oder kleinem Salat, dazu Mayo & Ketchup (a, d, e, i, o)





#### **SALATE** BÜHNE ERELEÜR 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 (i, o)

#### Salat Hula-Hoop 👁

12.90 EUR

mit gebackenem Hirtenkäse in Chili-Honig an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette (h, i, o)

#### Salat Trapez

12,90 EUR

mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust an Balsamico Dressing, dazu Steinofen-Baguette (i, o)

#### **HAUPTSPEISEN**

#### **KULINARISCHE TOP-ACTS**

#### Spaghetti an Basilikumpesto

mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, Rucola und Pinienkernen (i, 12)

12,90 EUR

mit Grana Padano (d, i, 12)

13,90 EUR

#### Spaghetti Mediterraner Art

15,50 EUR

mit Hähnchenbrust in feuriger Mojo-Rojo, Oliven, Rucola und Kirschtomaten (d, i, 12)

#### Gefüllte Brickteigtasche 🕜

18,50 EUR

mit Kürbis-Kartoffelstampf. karamellisierten Zwiebeln und würzigem Blattspinat, dazu Rahmwirsing

# **Gegrillter Winterkabeljau**mit Kürbis-Kartoffelstampf an Rahmwirsing, dazu ausgelassene

19,50 EUR

Erdnuss-Chili-Schnitzel vom Schweinelummer

krosse Speckwürfel im Glas

19,80 EUR

mit Sweet Chili Soße, karamellisiertem Sommergemüse und gebräunten Drillingen (a, d, e, h, i, p, 7)

Geschmorte Rinderhüfte

20,50 EUR

an einer herzhaften Kirsch-Jus, Kürbis-Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

Filetpfanne Dreierlei

21,90 EUR

Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebräunten Drillingen und karamellisiertem Sommergemüse (d, e, o)

#### **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 (d, p)

Weiße Schokoladen-Zimt Mousse § 8,50 EUR an Pflaumenchutney und Spekulatiuscrunch, bunt garniert mit Beeren

Gourmet-Käseteller 👁

14,50 EUR

verschiedene hochwertige Käsesorten (Bio-Blauschimmel, Wildblumenkäse, Kräuterhartkäse uvm.) mit Olivensenf und Steinofen-Baguette (d, f, h, i, o, 12)

# **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**

**Kohlrabi-Carpaccio** an einem Bouquet von erlesenen Blattsalaten mit Balsamico Dressing, dazu fein abgeschmeckte Würfel von der Roten-Beete **▼** 

oder

**Vitello von der Pute** mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette (a, b, d, i, o)

#### **HAUPTSPEISE**

**Geschmorte Rinderhüfte** an einer herzhaften Kirsch-Jus, Kürbis-Kartoffelstampf und hausgemachtem Apfel-Rotkraut

oder

**Gegrillter Winterkabeljau** mit Kürbis-Kartoffelstampf an Rahmwirsing, dazu ausgelassene krosse Speckwürfel im Glas

oder

**Gefüllte Brickteigtasche** mit Kürbis-Kartoffelstampf, karamellisierten Zwiebeln und würzigem Blattspinat, dazu Rahmwirsing **√** 

#### **DESSERT**



Weiße Schokoladen-Zimt Mousse an Pflaumenchutney und Spekulatiuscrunch, bunt garniert mit Beeren

#### ALLERGENE h Nüsse Eier Fisch а i glutenhaltiges Getreide b Krebstiere С m Lupine d Milch Schalenfrüchte n Sellerie Senf e o f Sesam Sojabohnen р

q

Weichtiere

Schwefeldioxid und Sulfite

g

ZUSATZSTOFFE  1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Nitritpökelsalz 6 mit Antioxidationsmittel 7 mit Süßungsmittel	9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 geschwefelt 12 geschwärzt 13 gewachst

