



# UDO JÜRGENS

A TRIBUTE TO  
DINNERSHOW

*aber bitte  
mit Sahne*

## **4-Gang-Menü** **am 11. Dezember 2018**

Terrine von Parmesan und Kartoffelmousse  
mit gebeiztem Fjordlachs-Tatar  
und winterlichen Blattsalaten in Orangen-Vinaigrette

Vegetarisch:

Terrine von Parmesan und Kartoffelmousse  
mit Rolls vom mediterranen Gemüse-Wrap  
und winterlichen Blattsalaten in Orangen-Vinaigrette



Cremesuppe von Kürbis und Boskoop-Apfel  
mit Steirischem Kürbis-Kernöl



Confierte knusprige Brandenburger Entenbrust  
auf eigener Jus, verfeinert mit Blutorangensaft,  
an hausgemachtem Rotkohl  
und Kartoffelklößen mit getrüffelnder Semmelbutter

Vegetarisch:

Rote Bete Walnuss Risotto  
mit Honig-Ziegenfrischkäse und glasiertem Römersalat



Spekulatius Cheesecake  
mit mariniertem Zimt-Zwetschgenröster  
und Bourbon Vanille Sauerrahm,  
serviert mit einem Gruß vom Wintergarten