

# SHOW & DINE - MENÜ

22. AUGUST 2018 – 10. NOVEMBER 2018

27. DEZEMBER 2018 – 28. FEBRUAR 2019

CREMESUPPE VON FRISCHEN ERBSEN UND MEERRETTICH  
mit hausgebeiztem Lachs-Tatar und Sauerrahm

TRANCHEN VOM ROSA-GEBRATENEM KALBSRÜCKEN  
mit Rahmsauce von dreierlei Pilzen an Pastinaken-Selleriepüree  
und getrüffeltem Kartoffelgratin

ZITRONENCREME MIT BAISER  
auf Sandkuchen-Crumble an glasierten Kumquats,  
dazu ein cremiges Himbeersorbet in der Hippe,  
serviert mit einem Gruß vom Wintergarten

## VEGETARISCH

CREMESUPPE VON FRISCHEN ERBSEN UND MEERRETTICH  
mit mariniertem Tofu-Kräuter-Tatar

KNUSPRIGER COUSCOUS-BRATLING  
mit Rahmsauce von dreierlei Pilzen an Pastinaken-Selleriepüree  
und getrüffeltem Kartoffelgratin

ZITRONENCREME MIT BAISER  
auf Sandkuchen-Crumble an glasierten Kumquats,  
dazu ein cremiges Himbeersorbet in der Hippe,  
serviert mit einem Gruß vom Wintergarten

Getränke sind nicht im Menü enthalten.

---

### DER ABLAUF

Wir bitten Sie 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn Ihre gebuchten Plätze einzunehmen – Getränkeservice - Service von Vorspeise und Hauptgang – Dessertservice während der Showpause

**Bitte beachten Sie, dass der Theatersaal ab dem 12. November 2018 bereits 1,5 Stunden vor Showbeginn öffnet**

Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche:  
Tel.: 030-588 43-470 | [gastonomie@wintergarten-berlin.de](mailto:gastonomie@wintergarten-berlin.de)