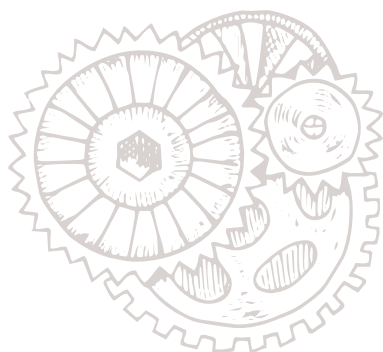


T I M E M A C H I N E

RESTAURANT



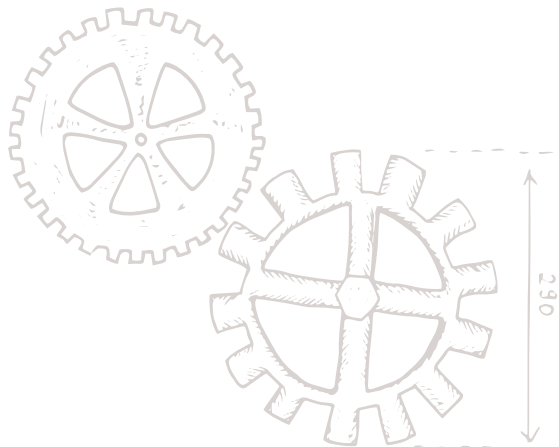
DAS DINNER ALS ERLEBNIS

Im Time Machine Restaurant genießen Sie ein hervorragendes 3-Gänge-Menü inklusive korrespondierenden Getränken und reisen dabei durch fantastische Welten.

Mit einem geheimnisvollen Aufzug sind Sie in das Reich von Professor Tempus gelangt. Der Steampunk als kulturelle Bewegung birgt eine kunstvolle Atmosphäre. Futuristische Technik und viktorianischer Stil lassen die Welt um Sie herum wie verzaubert erscheinen. Hier speisen Sie nicht, um satt zu werden, sondern um all Ihre Sinne für ein Abenteuer zu öffnen.

Unser Restaurantteam zelebriert Ihren Abend voller Überraschungen und kleiner Wunder.

Dinnertainment der Extraklasse.



ERLEBNISMENÜ ZU IHRER ZEITREISE

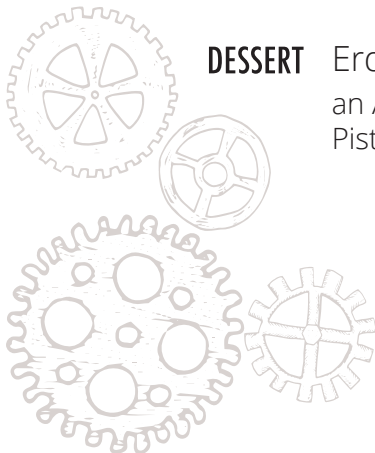
Wir haben passende Menüs für Sie zusammengestellt: mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Bitte wählen Sie aus einem unserer 3 Menüs aus.

MENÜ MIT FISCH

VORSPEISE Duett vom Lachs* und geräucherter Forelle
mit Gurke, Radieschen, Meerrettich und Kaviar

HAUPTSPEISE Gebratenes Kabeljaufilet
mit Erbse, Sellerie und Safranvelouté

DESSERT Erdbeer-Tiramisu
an Ananas-Vanille-Chutney mit Pistazien-Espuma



ab 16 Jahre 24,9 pro Person

Alle Preise in Euro

MENÜ MIT FLEISCH

VORSPEISE Galantine von der Poularde
mit würzigem Mango Gel

HAUPTSPEISE Saftiger Tafelspitz
ein bekömmliches Gusto-Stück des jungen
Rindes mit Kartoffelgratin, Gemüse Bouquet
und Sherryrahmsauce

DESSERT Erdbeer-Tiramisu
an Ananas-Vanille-Chutney mit Pistazien-
Espuma

ab 16 Jahre 24,9 pro Person

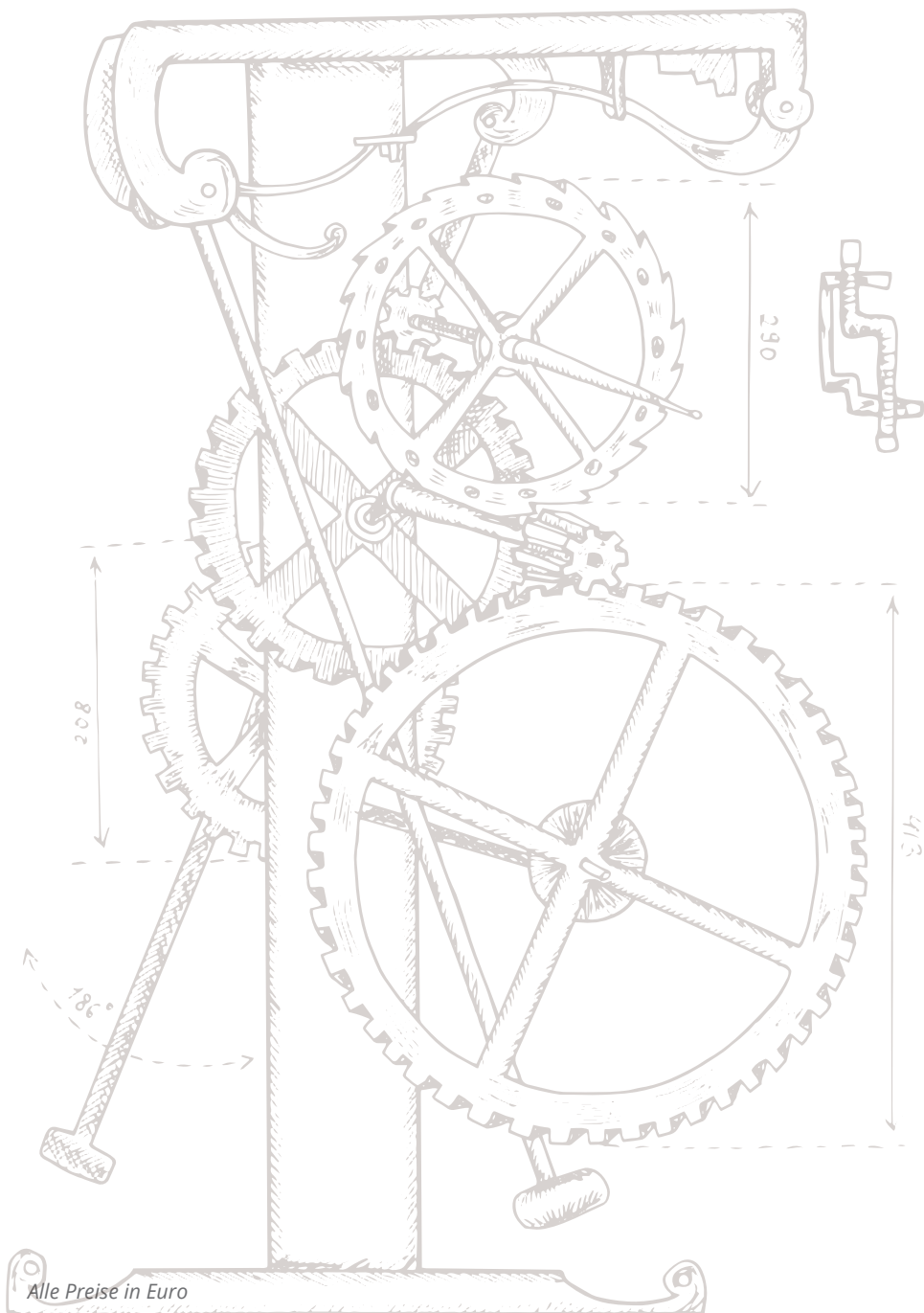
MENÜ VEGETARISCH

VORSPEISE Rote-Bete-Carpaccio*
mit Blumenkohl-Erdnuss-Creme

HAUPTSPEISE Pinienkern-Polenta
mit Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und
Weißweinsauce

DESSERT Erdbeer-Tiramisu
an Ananas-Vanille-Chutney mit Pistazien-
Espuma

ab 16 Jahre 24,9 pro Person



MENÜ FÜR KIDS

VORSPEISE Haihappen

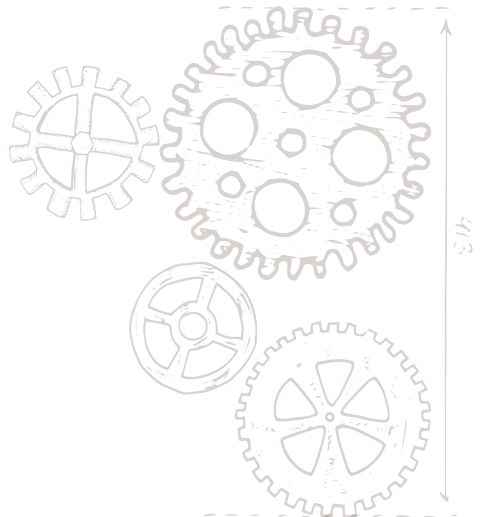
Gespießte Seelachs-Nuggets mit Gurke und einer feinen, leichten Remouladensauce

HAUPTSPEISE Raupe Nimmersatt

Krosse Rostbratwürste mit Kartoffelpüree und süßen Fingermöhren

DESSERT Fruchtige Frisbeescheibe

ab 6 Jahre 9,9 pro Person



ALKOHOL- FREIES

Gerolsteiner Wasser
Sprudel / Naturell

Coca-Cola

Fanta

Sprite

Säfte und Saftschorlen
Apfel, Orange, Maracuja, Mango,
Ananas, Cranberry, Kirsche, Banane

BIER

Radeberger
vom Fass

Schöfferhofer Weizen
hell

Jever Fun
alkoholfrei

WEIN

Weißwein

Colombard - Vin de Pays du Gers

Frankreich

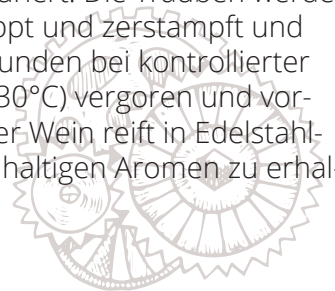
Ein frischer Wein mit Körper und Fruchtigkeit. Der Wein hat eine blumige Nase, die unterstützt wird durch aromatische Noten von Pfirsich und roten Beeren. Mechanisierte Lese der leicht überreifen Trauben, rasches Keltern, Gärung bei niedrigen Temperaturen (14 - 16° C), 1 Woche lang.

Rotwein

Cabernet Syrah - Pays D'Oc

Frankreich

Ein intensives Bukett aus Kirsche & Johannisbeere, das durch eine leicht delikate, würzige Note unterstrichen wird. Mit seinem kräftigem Aroma ist dieser Wein schön ausgewogen und gut strukturiert. Die Trauben werden reif gelesen, entrappt und zerstampft und dann in 6 bis 12 Stunden bei kontrollierter Temperatur (circa 30°C) vergoren und vorsichtig gepresst. Der Wein reift in Edelstahltanks, um die reichhaltigen Aromen zu erhalten.



Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.