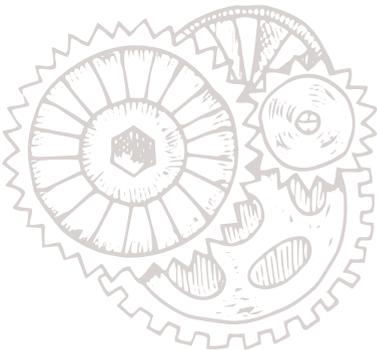


**T I M E M A C H I N E**

RESTAURANT



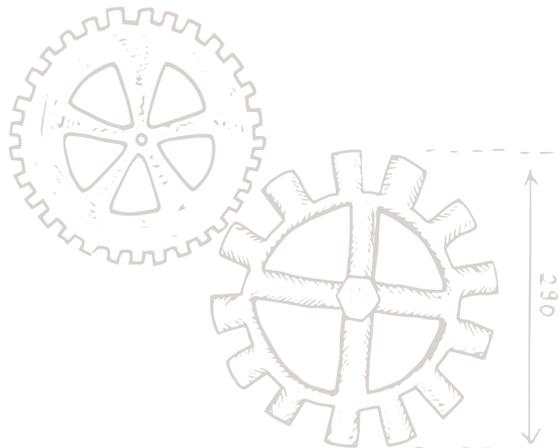
# DAS DINNER ALS ERLEBNIS

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

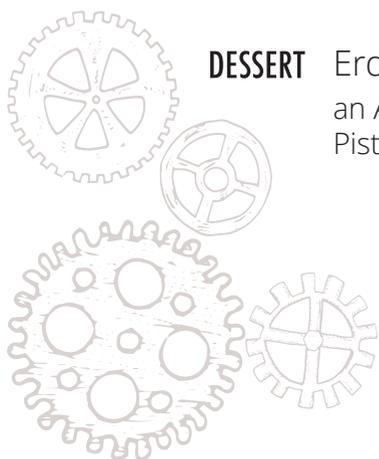
Wir haben passende Menüs für Sie zusammengestellt: mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Bitte wählen Sie aus einem unserer 3 Menüs aus.

## MENÜ MIT FISCH

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

**HAUPTSPEISE** Gebratenes Meerbarbenfilet  
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

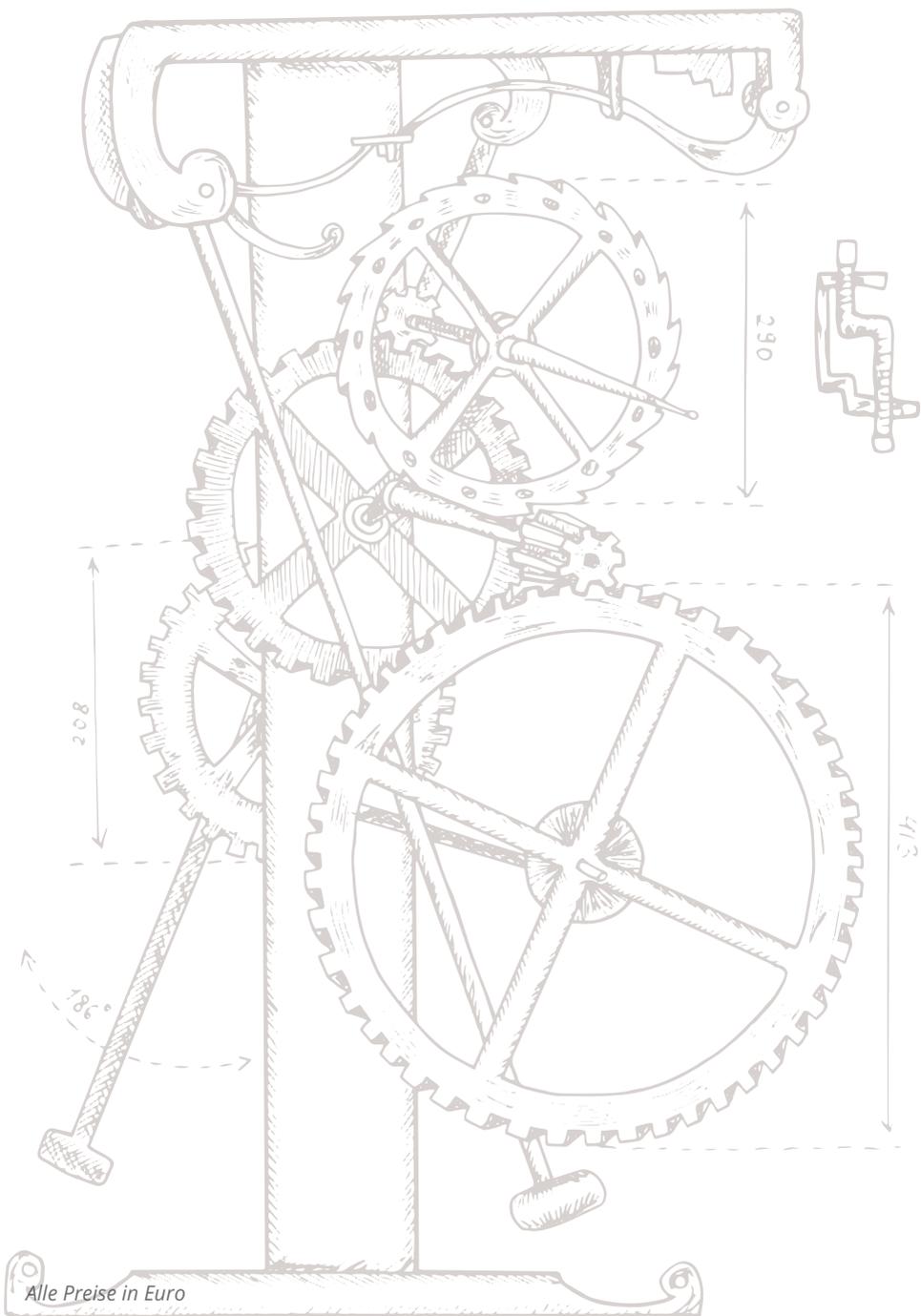


**VORSPEISE** Rote-Bete-Carpaccio\*  
mit Ziegenkäse, Senf und Dörrobst

**HAUPTSPEISE** Pinienkern-Polenta  
mit Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und  
Weißweinsauce

**DESSERT** Erdbeer-Tiramisu  
an Ananas-Vanille-Chutney mit Pistazien-  
Epuma

ab 16 Jahre 24,9 pro Person



Alle Preise in Euro

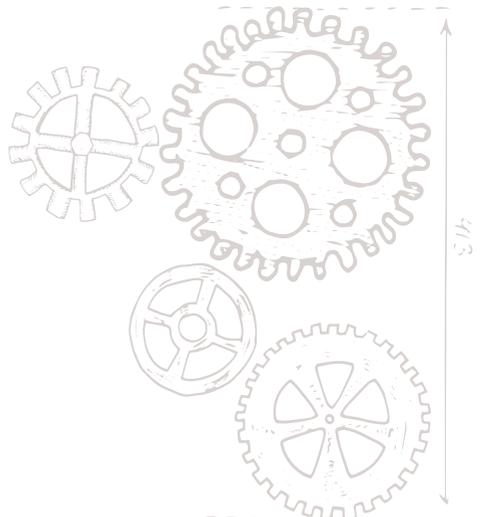
# MENÜ FÜR KIDS

**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

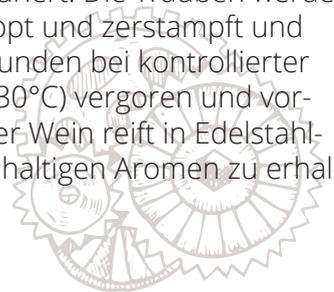
Ein frischer Wein mit Körper und Fruchtigkeit. Der Wein hat eine blumige Nase, die unterstützt wird durch aromatische Noten von Pfirsich und roten Beeren. Mechanisierte Lese der leicht überreifen Trauben, rasches Kelnern, Gärung bei niedrigen Temperaturen (14 - 16° C), 1 Woche lang.

## 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.