



**Mit Bürgermeister Christian Vogel als Schirmherr
präsentiert das Tiergartenrestaurant für den Tiergarten Nürnberg
Im Blauen Salon der Delphinlagune:**

**„Artenschutz für die Zukunft
.....von klickenden Delphinen, pfeifenden Manatis
und heiligen Käfern.....“**

**ein Abend mit „Berichten aus dem Garten Eden“, exklusiver Delphinpräsentation
und Besuch des „Amazonas bei Nacht“, begleitet durch den Artenschutz
-experten des Tiergartens, Herrn Dr. Dag Encke**

Menue

Cocktail „Mirandolina“-

Ingwerdrink & Prosecco Spumante Bio

dazu unsere „Happy Spoons“ mit Lachstatar Bio, Prosciuttotatar Bio,
Tofutatar vegan, Biokäse

Coperto „Tricolore“, pane rustico

“Antipasti Mare e Monti“:

kruder Schinken vom Bioschwein, BioChutney, Vitello tonnato Bio MSC, „Anatra brasata“
„Wurzelfleisch“ von der Bioente, Fagioli neri mit falschen Pomeranzen, hausgebeizter
Biolachs, Octopus in Verjus, „Ufergras“ & Trompeten, Gamberi rossi Bio

“Cosa nostra di Laguna blu“:

Grüne Erbsenvelouté, Biolachs, „invasive“ Louisiana Flusskrebse

“Al Gusto di Dorothea Landauerin“

Rücken vom wilden Hirsch, Spitzkohl mit Cantarelli, Birnensellerieconfit,
Weichselconfit, Kartoffel-gelbe-Rübenstampf

Dessert “Il Dolce del Moro”

Panna cotta, Schokomousse, petits fours, rote Beerengrütze,
Brownies, Mangoconcassée, Fruchtgelée,

Silvaner Roth Bio

Riesling Roth Bio

Valpolicella Superiore DOC Vaona Bio

Syrah Rosso Sicilia DOC Baglio di Pianetto Bio

Tucher Urbräu Rotbier Hefeweizen Lederer Pils

Softbiere Softgetränke Bionade Wolfhound Ingwerdrink Selters Mineralwasser

Kaffeespezialitäten Darboven Bio Digestiv

Inklusivpreise:

1 Person € 133,00; 2 Personen € 260,00; Tisch mit 6 Personen € 720,00

Wir sind Bio zertifiziert durch DE-ÖKO-001

Wir sind Träger der Tierschutzkochmütze der Schweisfurth Stiftung