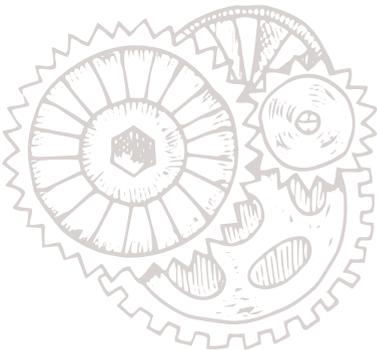


T I M E M A C H I N E

RESTAURANT



DAS DINNER ALS ERLEBNIS

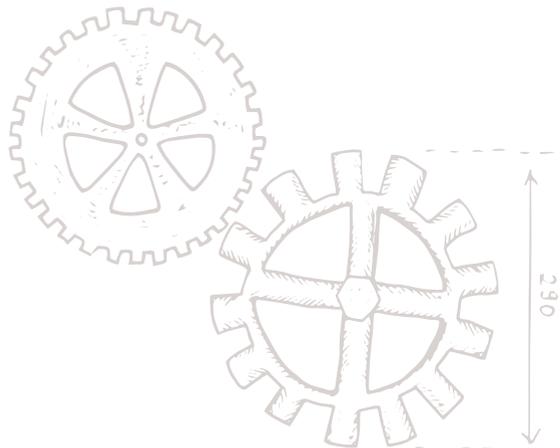
Im Time Machine Restaurant genießen Sie ein hervorragendes 3-Gänge-Menü inklusive korrespondierenden Getränken und reisen dabei durch fantastische Welten.

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.

ab 16 Jahre 19,90 pro Person
ab 6 Jahre 9,90 pro Person



ERLEBNISMENÜ ZU IHRER ZEITREISE

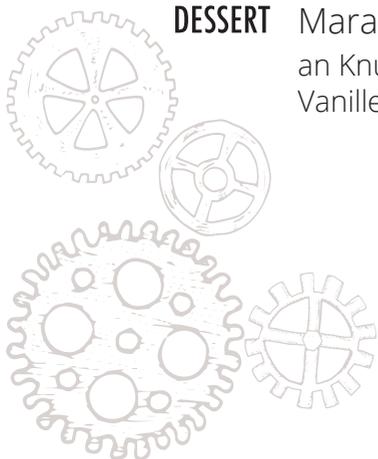
Wir haben passende Menüs für Sie zusammengestellt: mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Bitte wählen Sie aus einem unserer 3 Menüs aus.

MENÜ MIT FISCH

VORSPEISE Duett vom Lachs*
Miso-Lachs & Rote-Beete-Lachs mit Gin,
Gurke und Wasabi-Mayonnaise

HAUPTSPEISE Gebratenes Kabeljaufilet
mit vergessenem Gemüse und Gratin
aus Steckrübe und Ur-Karotte

DESSERT Maracuja-Molke-Mousse
an Knusper-Crumble und
Vanille-Waldmeister-Sponge

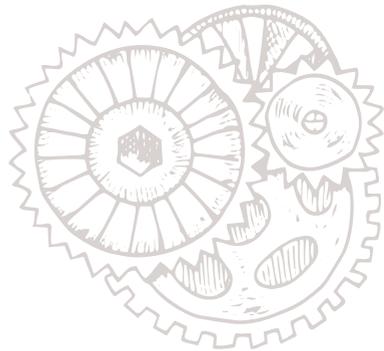


MENÜ MIT FLEISCH

VORSPEISE Tatar vom geräucherten Roastbeef*
verfeinert mit Paprika und Rucola Öl

HAUPTSPEISE Perlhuhnbrust mit Portweinjus und
vergessenem Gemüse
Steckrübe, Urkarotte und Gratin

DESSERT Maracuja-Molke-Mousse
an Knusper-Crumble und
Vanille-Waldmeister-Sponge

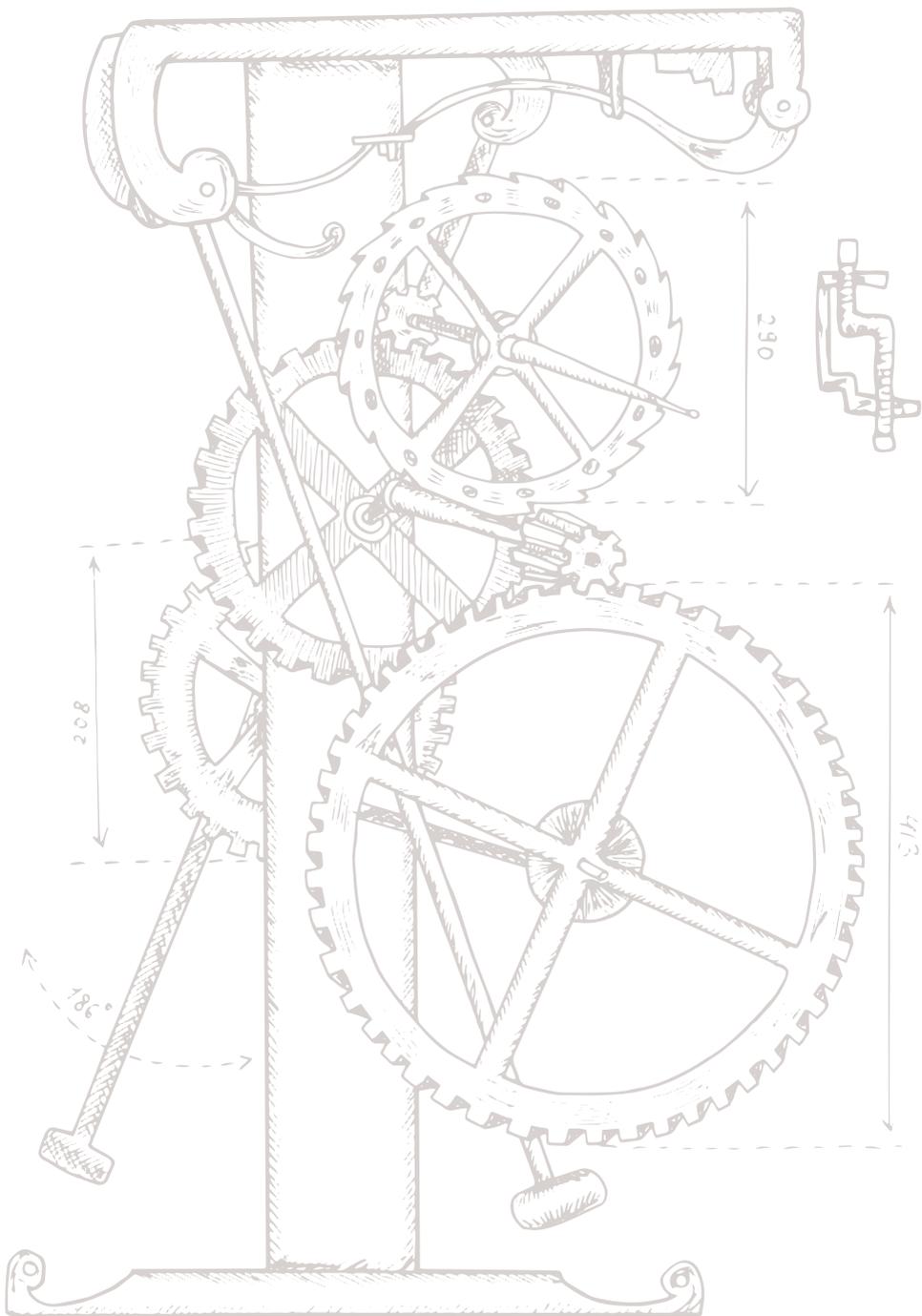


MENÜ VEGETARISCH

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

HAUPTSPEISE Kartoffel-Parmesan-Strudel
mit gebratenen Kräutersaitlingen,
geschmolzener Tomate und Curryschaum

DESSERT Maracuja-Molke-Mousse
an Knusper-Crumble und
Vanille-Waldmeister-Sponge

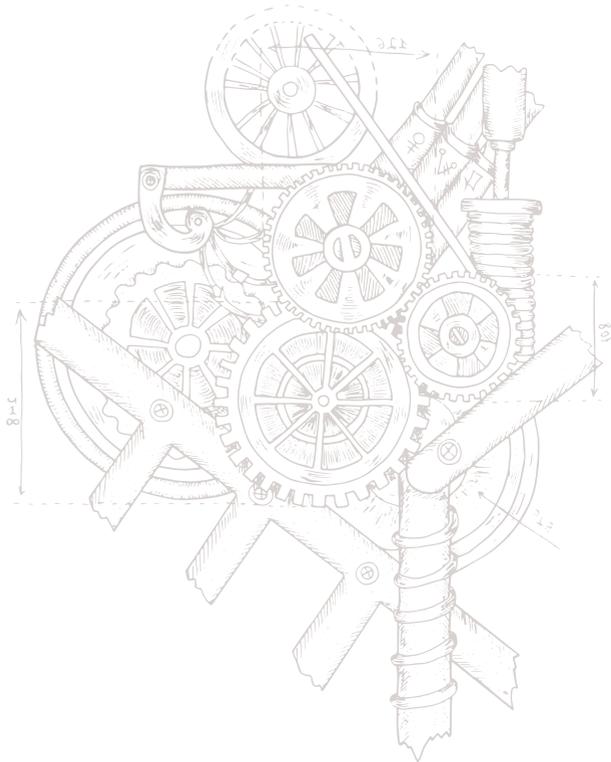


MENÜ FÜR KIDS

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



ALKOHOL- FREIES

Güstrower Schlossquell
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

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

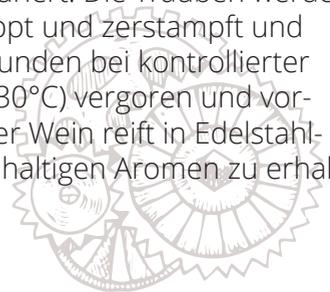
Ein frischer Wein mit Körper und Fruchtigkeit. Der Wein hat eine blumige Nase, die unterstützt wird durch aromatische Noten von Pfirsich und roten Beeren. Mechanisierte Lese der leicht überreifen Trauben, rasches Kelnern, Gärung bei niedrigen Temperaturen (14 - 16° C), 1 Woche lang.

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.



*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.