



**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 Jörg Beckmann
Nürnberg am 18.April 2024**

Menue

Cocktail „Mirandolina“-

Ingwerdrink & Prosecco Spumante

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, Karpfen veneziansich, Spargel,, „Manzo
brasato“ vom Biobergrind, Linsen mit falschen Pomeranzen, hausgebeizter Biolachs, Cape
sante & Gamberetti in Verjus, „Ufergras“& Trompeten, Gambero rosso Bio

“Cosa nostra di Laguna blu“:

Grüne Erbsenvelouté, Baccalà MSC, “invasive” Louisiana Flusskrebse

“Al Gusto di Dorothea Landauerin“

Rücken vom wilden Hirsch, grüner Spargel getrüffelt, Birnensellerieconfit,
rote Meerrettich-Rüben, Kartoffel-gelbe-Rübenstampf

Dessert “Il Dolce del Moro”

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

Silvaner Roth Bio Weißer Burgunder Prestige Höfflin Bio vegan
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