

Kulinarischer Mittwoch „Menü zum Wein“

Menü 1

in 3 Gängen

Gruß aus der Küche

Parmesan-Chip

mit Rote-Bete-Himbeer-Brunoise
& frischem Meerrettich

Vorspeise

Roter gebeizter Spargel

mit Schwarzkümmel, Mohn,
Frischkäse & Kräuteröl

Hauptgang

Geschmorte Büffelbäckchen

mit Rahmpolenta & Gremolata

Dessert

Mohnparfait

Sauerkirsch- Kompott
& Butter-Scotch-Sponge

(Änderung vorbehalten)

Kulinarischer Mittwoch „Menü zum Wein“

Menü 2 in 3 Gängen

Gruß aus der Küche

Parmesan-Chip
mit Rote-Bete-Himbeer-Brunoise
& frischem Meerrettich

Vorspeise

Roter gebeizter Spargel
mit Schwarzkümmel, Mohn,
Frischkäse & Kräuteröl

Hauptgang

Geschmorter Sellerie
im Spitzkohl-Mantel mit Schafsjoghurt,
veganer BBQ-Sauce mit Rahmpolenta & Gremolata

Dessert

Mohnparfait
Sauerkirsch- Kompott
& Butter-Scotch-Sponge

(Änderung vorbehalten)