

KOCHSTERNSTUNDEN

VOM 3. FEBRUAR BIS 12. MÄRZ 2023

MENÜ

– Vorspeise –

Tatar vom Wiesenkalb “asia-style”
Wachtelei / Feldsalat / Perlzwiebel /
Gewürzgurke / Teryiaki

– Suppe –

Hummer-Espuma
Rotgarnele / Erbse /
Lardo / Cognac

– Zwischengang oder alternative Hauptspeise –

Gegrilltes Filet vom Skrei
Wintergemüse-Kompott / Rauchaal-Brandade /
Rote Bete-Senf-Schaumsoße

– Hauptspeise –

Rosa gegrillter Rücken vom Feldhasen
Kräuter-Crunch / Rotkohl-Jus /
Wirsing-Kartoffel-Roulade /
geflämmte Pastinake / schwarze Walnuss

– Dessert –

Hausgemachter Baumkuchen
gebrannte weiße Schokolade /
Himbeere / Joghurt

– 3 Gänge –

Suppe oder Vorspeise, ohne Zwischengang
49 €

– 4 Gänge –

Suppe oder Vorspeise
65 €

– 5 Gänge –

75 €

WEINBEGLEITUNG

– Vorspeise –

2021er Stresaris
trocken
Roths Gut – Sachsen – Deutschland

– Suppe –

2021er Riesling Alte Reben
trocken
VDP Weingut Van Volxem – Mosel – Deutschland

– Zwischengang oder alternative Hauptspeise –

2021er Spätburgunder Blanc de Noir
trocken
VDP Weingut Adeneuer – Ahr – Deutschland

– Hauptspeise –

2019er Pinot & Syrah QbA
trocken
Weingut Fritz Wasmer – Baden – Deutschland

– Dessert –

2019er Stresling
süß
Wolkenberg by Martin Schwarz
Brandenburg – Deutschland

– pro Wein –

Glas 1 l
7 €



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *