

MENÜ-KARTE

KOCH SESSIONS

22/04/25



Gefüllter Porto Bello
mit Karotten-Petersilienpüree
und Pilawreis

Panna Cotta
mit flambierten Mispeln

20/05/25



Zweierlei Spargel
mit Mojo verde, Kartoffeln und wahlweise
mit Schinken oder gerösteten Walnüssen

Rhabarberwähe
mit Schlagsahne

17/06/25



Duo vom Hähnchen und Rind
mit mediterranem Gemüse
und cremiger Polenta

Erdbeermousse
mit Honighippe

15/07/25



Gefüllte Zucchini vom Grill
mit Mais, überbackener Tomate
und Risotto

Französischer Aprikosenkuchen
mit gebratener Melone

16/09/25



Auberginen-Kichererbsencurry
mit Basmatireis, gebratenem Blumenkohl
und Fladenbrot

Veganer Brownie
mit Amarenakirschen und Pomelo