

Menüs to Go

11. und 12. Februar

Menü:

44,00 €

Hauptgang einzeln:

29,00 €

14. Februar

18. und 19. Februar

Menü:

49,00 €

Hauptgang einzeln:

28,00 €

25. und 26. Februar

Menü:

45,00 € pro Person

Hauptgang einzeln:

28,00 €

04. und 05. März

Menü:

44,00 €

Hauptgang einzeln:

29,00 €

11. und 12. März

Menü:

44,00 €

Hauptgang einzeln:

29,00 €

Wildkraftbrühe
mit Pistazienklößchen, Wurzelgemüse und Sherry

Gefüllte Maishähnchenbrust
auf getrüffeltem Schwarzwurzeln und Gnocchi

Delice von der Schokolade und Mango

Wildgarnele
mit orientalischer Würze, Zucchini und Kocos

Kabeljau
Champagnernage und Blattspinat

Entenbrust
mit Karotte, Kreuzkümmel und Herzoginkartoffeln

Souffliertes Passionsfruchttörtchen
mit Mango und Himbeere

Rieslingschaumsüppchen
mit geräuchertem Saibling und Algen

Rinderbacken „Stroganoff“
mit Rote Bete, Gewürzgurke, Zwiebel
und Macairekartoffeln

Komposition aus Nougat und Mango

Karamelisiertes Matjesschnittchen
mit Perlzwiebel und Gewürzgurke

Kabeljau
auf zweierlei Brokkoli und Pilzgnocchi

Weincreme
mit marinierten Frühlingsbeeren und Pistazieneis

Wildterrine
mit Zwiebelconfit, Wildkräutersalaten und Brioche

Zanderfilet
auf Spitzkohl und Rotweinzwiebeln und
Kartoffelblättereigschnitte

„Kir Royal“

19. März Online Küchenparty

mit dem Weingut Gotthard Emmerich, nähere Informationen finden Sie auf

www.weingut-emmerich-leutesdorf.de

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmer!