

Menü-Vorschläge für den Winter 2024

Hier finden Sie eine Auswahl meiner saisonalen Gerichte, die Sie zu Ihrem individuellen 3-6 Gang Menü zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie, dass Sie je Gang nur einen der genannten Vorschläge auswählen können. Beilagen und Komponenten sind nach Absprache **austauschbar**.

Falls Unverträglichkeiten oder Allergien bekannt sind, teilen Sie mir diese bitte mit, dann werde ich individuell darauf eingehen.

Gruß aus der Küche

Saisonale Kleinigkeiten | Brotauswahl

Vorspeise

Hausgebeizte Lachsforelle | Rote Beete | Apfel-Meerrettich-Schaum
Bayerische Garnele | Tempura | Gegrillter Chinakohl | Caesar-Dressing
Räucherforellen-Mus | Rettich | Lila Kartoffelsalat
Rosa Bio-Entenbrust | Schlehe | Walnuss | Waldorf-Salat

Crème brûlée vom Bio-Ziegenkäse | Birne | Alblinsen | Wasserkresse
Carpaccio von geschmorter Beete | Ackersalat | Gorgonzola-Dressing | Walnüsse
Bio Onsen Ei | buntes Tatar von der Ofenkarotte | Panko
Schwarzwurzel | Tempura | Romana gegrillt | Kartoffel-Dressing
Getrüffelte Pilz-Tarte | Mangold | Parmesanschaum

Suppe

Kremsuppe von der Erdartischke (Topinambur) | Pesto | Sesam-Hippe
Maronenschaumsuppe | Kandierte Maronen | Zimt | Sauerteig-Chip
Kremsuppe von und mit bayerischen Garnelen | Sashimi | Spirulina-Hippe
Schwarzwurzelkremsuppe | Wurzel im Tempura | Kresse
Aus Regionaler Jagd: Rehkraftbrühe | Rehklößchen | Gemüsewürfel



Zwischengang

Crépinette vom Lamm | Wachholderjus | Steckrübenpüree
Saure Linsen & Spätzle | neu interpretiert
Gebratenes Lachsforellenfilet | Schaum von Roter Beete & Meerrettich | Rahmwirsing
Saiblingsröllchen | bunter Mangold | Sandorn-Schaum | Spirulina

„My new roots“ Winter-Edition | Gemüsegericht
Geschmorter Mini-Kohlrabi | Orangen-Espuma | Gemüsestreifen | Kresse
Hausgemachte Urkorn-Bandnudeln | Velouté | Gemüsestreifen | Schwarzer Trüffel

Hauptgang

Rosa Filet vom regionalen Wasserbüffel | Sous Vide | Rotweinjus | Bunte Karotten |
Selleriepüree
Geschmortes Kalbsbäckchen | Dunkelbiersoße | Ofengemüse | Lila Kartoffelnocken
Crépinette von Kalb | Portweinjus | Wurzelgemüse | Kartoffeltaler
Rosa Lammrücken aus familiärer Zucht | Maronenkruste | Wacholderjus | Selleriepüree |
Gemüsestrudel
Bio-Schweinefilet im Wirsingmantel | Dunkelbiersoße | Blumenkohlpüree | frittierte
Kartoffelnocken
Zweierlei Wild aus heimischer Jagd | Portweinjus | Schwarzwurzel | Serviettenknödel
Duo von der Ente | Brust & Keule | Jus | Rotkrautstrudel | Kartoffelsoufflé

Vegan Wellington | Rotwein-Linsen-Soße | Schwarzwurzel-Ragout
Wirsingbällchen | Maronenfüllung | Mandel-Pilz-Sauce | Serviettenknödel
Kaspressknödel aus gerettetem Brot | Orangen-Rotkraut | Apfel-Senf-Schaum
Selbstgemachte Dinkel-Maultaschen | Bio-Ziegenkäse | Rahmwirsing | Röstzwiebel
Kraut & Rübe Winter-Edition 21/22 - Variation von herzhaften Gemüsezubereitungen

Nachtisch

„Ice on fire“ Maronen Crème brûlée | Sorbet | Apfel-Chip
Apfelstrudel | neu interpretiert
Süße Karotte | Ingwer | Bio-Ziegenkäse-Creme | Maroneneis
Schokoladen-Pastinaken-Küchlein mit flüssigen Kern | Büffeleis | Gewürzbirne | Espuma
Mouse au Chocolat | Gewürzorange | Mandelkrokant

Käseauswahl

Auswahl biologischer Hart- und Weichkäse | Chutneys | Feigen-Senf | Orange | Nüsse