

**Kulinarische Erlebnisse**

**April 2023**

**Hof – Weide – Fluss – Menü**

(Fisch & Fleisch)

„Gruß aus der Küche“

**Panna Cotta vom deutschen Spargel**

*Räucherlachs* ▪ *Sauerampfer Sud* ▪ *Rhabarber*

\*\*\*

**Kraftbrühe vom Landhuhn**

*Curry* ▪ *Wurzelgemüse* ▪ *Süßkartoffel*

\*\*\*

**Ardeyer Landhuhn**

mit Bärlauch gefüllt

oder

**Gebratenes Saibling Filet**

Spargelveloute

*Erbsenpüree* ▪ *Frühlingszwiebel* ▪ *Kartoffel - Spargelflan*

\*\*\*\*

**Variation von Topfen & Rhabarber**

„Kleinigkeit aus der Patisserie“

**Hof – Garten – Acker – Menü**

(vegetarisch)

„Gruß aus der Küche“

**Tatar von bunten Tomaten**

*milder Ziegenkäse* ▪ *junger Spinat* ▪

\*\*\*

**Cremesuppe vom Bärlauch**

\*\*\*

**Strudel vom Frühlingsgemüse**

Spargelveloute

*Erbsenpüree* ▪ *Frühlingslauch* ▪ *Kartoffel - Spargelflan*

\*\*\*\*

**Käse vom Hof Wellie**

*Früchtebrote* ▪ *Rhabarber – Senf – Marmelade*

„Kleinigkeit aus der Patisserie“

Genießen Sie unsere Menüs komplett oder stellen Sie sich ihre Gänge nach Ihren Wünschen zusammen.

2 – Gang Menü 45 €

3 – Gang Menü 55 €

4 – Gang Menü 65 €

Nur Hauptgang 32 €