



HOLSTEIN QUINOA GENUSS-MENÜ

am 17. November 2022 um 18.30 Uhr



4 Gänge Genuss-Menü mit einem begleiteten Vortrag
von Hans Jürgen Steinmatz von Holstein Quinoa

Fien tu Huus Zitronenmelisse-Kardamom-Spritz

hausgemachter Zitronenmelisse-Kardamom-Sirup aufgefüllt mit unserem Haus Sekt Blanc de Blanc, frischer Zitronenmelisse, Zitronenscheibe und Kardamom

Amouse Bouche

Falafel von Holstein Quinoa und Kichererbsen mit Rote Beete Hummus

Kürbis-Kokos-Schaumsüppchen

mit Kürbiskernen, Öl und Tatar von Holstein Quinoa und Jahnckes Ziegenkäse

Gebratenes Dorschfilet auf Krustentier-Risotto aus Holstein Quinoa

mit Büsumer Krabben, Sanddorn-Beurre-Blanc und Kürbis-Chutney

Sanft gegarter und lackierter Schweinerücken vom Angler-Sattelschwein aus Ahrensbök

mit Taboulé vom Holstein Quinoa, Pastinaken, Kürbis, Urkarotten, Steckrüben, wildem Brokkoli und Jus

Marios Crème brûlée mit Beni Wild Harvest Schokolade 70%

und beschwipsten Kirschen mit Eierlör, Quinoa-Haselnuss-Cracker und Walnusseis vom Hof Fuhlreit

4 Gänge = 49,00 €