

Menü zum Bierseminar 2022

*ist von 2021 auf den 18. März 2022 um 19 Uhr
verlegt worden*

1. Hausgemachtes Brot mit verschiedenen Dips

*2. Gedämpftes Filet vom Saibling auf
Petersilienwurzelstampf mit gepickeltem Gemüse
und Amalfiezitronenöl*

*3. Selleriecremesuppe mit Wildhackbällchen und
karamellisierten Äpfeln*

*4. Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef an einer
Portweinsoße mit Bohnenallerlei und
Macairekartoffeln*

*5. Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und hausgemachten
Nußbrot*

6. Dessertvariationen mit frischen Früchten

Preis pro Person 62,90 €