

Hofgut Gourmet-Abend

25. Januar, 18 Uhr

Aperitif &
Gruß aus der Küche

~

Salat von Bratkartoffeln mit Zwiebelvinaigrette
an Rote Beete Carpaccio,
lauwarmer Ziegenkäse &
Limettenschaum

~

Sauerkraut Rahmsuppe
mit Blutwurstnocken

~

Lachsfilet auf Kartoffel-Risotto
mit Kräuterschaum

~

Geschmorte Brustspitze auf
Kartoffel-Selleriepüree mit Krautwickel

~

Kartoffelbuchtel mit Zwetschgen
an Zimtschaum mit
Tonkabohnenparfait

