

Genießer Momente

April 2025

Ki(c)k-Start

Marco´s Bärlauchbrot | Rote-Bete-Butter by Butterboyz | Daikon Kresse

Mehr Fleisch - Mehr Fisch und vieles mehr Menü

Cappuccino von Bärlauch |
Knusper-Rotgarnelen

X X X

Jüterbogger Schweinebauch |
Beluga-Linsen | Trüffelschaum

X X X

Flanksteak vom australischen Wagyu |
Murray Salzflöckchen | Paprikacreme |
Püree vom Knollensellerie

X X X

Rosmarin | Mais | Aprikose |
Chilipopcorn

Nix Fleisch - Nix Fisch ...dafür alles andere Menü

Bärlauch-Tomaten-Quiche |
Schafskäse | Wildkräutersalat

X X X

frittierte Sushi-Reis-Bällchen |
Teriyaki-Gel | Glasnudeln

X X X

„Hergottsbescheißerle“ |
Bärlauch | Ricotta | Röstzwiebeln
Soße von jungen Gemüse

X X X

Käsevariation von Maître
Affineur Waltmann | Feigengel |
Amarena-Kirsch-Senfsauce

Entweder Menü komplett genießen oder
nach Lust & Laune zusammenstellen.

2-Gang Menü 59€

3-Gang Menü 69€

4-Gang Menü 79€

Küche
im Keller

www.instagram.com/kuecheimkeller
www.facebook.com/kuecheimkeller
www.kuecheimkeller.de