

Genieß'Ber Momente

Juli 2025

Ki(c)k-Start

Marco's Weißbrot | Eier-Schnittlauchcreme | Affilla-Kresse

Mehr Fleisch - Mehr Fisch und vieles mehr Menü

gebeiztes Kalbsfilet | Erbsen |
Pumpernickel | Sc. Remoulade

X X X

Fjordforelle „geflämmt“ | Yuzu |
Buttermilch | Schnittlauchöl |

X X X

Filet vom Weiderind | Pfifferlinge |
Rahm | getrüffelttes Kartoffelpüree

X X X

Palatschinken | Topfen |
weiße Schoki | Erdbeeren |
Tonkabohne

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

Carpaccio von der Stängelrübe |
Miso | Pfifferlinge | Pflücksalat

X X X

gebackenes Sellerieschnitzel |
orientalisches Karottenpüree |
Mango-Curry-Dip

X X X

Frischkäse-Ravioli | Panko-Crunch |
buntes Paprikaragout |
weißer Tomatenschaum

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