



# Radikale Landküche

Unsere Winterhochparsthemmen

Immer Samstags ab 16.00 Uhr

Ab 8 Personen

Kochkurs mit Menü und incl. Aperitiv

95,- €/ Person

## Wintergemüse im feinen Gewand

Kleine Snacks aus der Feuerstelle

Rohkostsalate fruchtig & mal anders und fermentiertes Gemüse Tapas Style

\*

Rüben aus dem Salzteig an Veloute mit Wurzeln aus dem Feuer und geräuchertem Kartoffelpüree

\*

Tobleronemousse mit eingeweckten Birnen aus Omas Garten und Langpfeffer

## Wildgeflügel

Zerlegen vom Wildgeflügel

Warm Geräucherte Entenbrust mit Steckrübensalat

\*

Guts Brühe

\*

Confierte Keulen mit Wirsingköpfchen Knödeln Quitten

\*

Tobleronemousse mit eingeweckten Birnen aus Omas Garten und Langpfeffer