

Genießer Momente

März 2024

Ki(c)k-Start

Olivenbrot | Basilikumfrischkäse | Chiliflocken

Mehr Fleisch - Mehr Fisch und vieles mehr Menü

Mousse vom Räuchermaifjes | Apfel |
Gurken-Fenchel-Sud

X X X

Entenbrust „Label Rouge“ | Sojalack |
Glasnudeln | Koriander | Sesam

X X X

Flanksteak vom Urban Beef |
Flower Sprouts | Chimichurri |
cremiges Kartoffelpüree

X X X

Apfel | Sauerrahm | Schokolade

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

Schaumsuppe von der Stängelrübe |
Steinpilz-Ravioli | Haselnussöl

X X X

Zwiebelgemüse | Brioche | Schmand |
„Eine Hommage an Udo die Hüfte“

X X X

fruchtig & scharfes Gemüse-Curry |
Arancini

X X X

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

Entweder Menü komplett genießen oder
nach Lust & Laune zusammenstellen.

2-Gang Menü 49€

3-Gang Menü 59€

4-Gang Menü 69€

Küche
im Keller

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