

Genieß'Ber Momente

März 2025

Ki(c)k-Start

Sylter Sauerteigbrot by Jochen Gaues | Salz- und Tomatenbutter

Mehr Fleisch - Mehr Fisch und vieles mehr Menü

Beef Tea | Marco's Schlemmerschnitte

X X X

Skrei | Rahmkraut | Blutwurst |
Apfel

X X X

Boeuf Bourguignon | Champignons |
Perlzwiebeln | Speck | cremiges
Kartoffelpüree

X X X

Schwarzwälderkirchtorte 2.0

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

Blumenkohl | Tomate | Ei |
Senfsaat | Kräuter-Vinaigrette

X X X

„Dreierlei von der Karotte“

X X X

Rote-Bete-Ravioli | Ricotta |
Ziegenkäse | Salbei |
Walnussbutter

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