

Hofgut Gourmet-Abend

16. März, 18 Uhr

Aperitif &
Gruß aus der Küche

~

Scheiben von der Putenbrust
mit Wildkräutersalat an Apfel-Curry-Dressing

~

Rahmsuppe vom Kerbel
mit Grießnocken

~

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
in Thymianschaum & Brotchips

~

Saltimbocca vom Freilandschwein
an Tomaten-Kräuter Sauce
mit Kartoffel-Sahne-Pürree

~

Mousse vom Basilikum & Limette
an Schokoladen Pfitzauf mit Kumquatsragou

