

# 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

