



FIENSMECKER-KOCHKURS

TERMINE JANUAR - MÄRZ 2020

VÖRDEEM

- Vorspeise -

Nordseekrabbe

*Kartoffel, Leinöl, Quark von Kruses Hofmilch, Wildkräuter und
Wattenmeerschinken*

MIDDENINNE

- Hauptspeise -

Kalbsfilet & Backe

*Schalottenjus, gebratener Blumenkohl, Rahmschwarzwurzel und
Haferpütt*

DORNACH

- Dessert -

Welfenspeise

Keksbrösel, Rumfrüchte und Zitronensorbet



FIENSMECKER-KOCHKURS

TERMINE APRIL - JUNI 2020

VÖRDEEM

- Vorspeise -

Büffelmozzarella

Erbse, tweemol Rübe, Leinöl, Rauke und geröstetes Apfelbrot

MIDDENINNE

- Hauptspeise -

Bachsaibling

Zitronen-Kapern-Soße, Bärlauch-Kartoffel-Stampf und Spargel von Spargelgut Meyer

DORNACH

- Dessert -

Eingelegter Rhabarber

Tonkabohnen-Milch-Creme, Erdbeersorbet und Streusel



FIENSMECKER-KOCHKURS

TERMINE JULI - SEPTEMBER 2020

VÖRDEEM

- Vorspeise -

Schmorgurkenkaltschale

*Gerauchte Forelle, Schmand von Kruses Hofmilch, geröstetes
Hefebrot und Dill*

MIDDENINNE

- Hauptspeise -

Lammrücken in Zwiebelkruste

Rübenjus, Saubohne, Pfifferlinge und Nussbutterkartoffeln

DORNACH

- Dessert -

Armer Ritter

Eingelegte Aprikosen und Joghurt-Kirsch-Eis



FIENSMECKER-KOCHKURS

TERMINE OKTOBER - DEZEMBER 2020

VÖRDEEM

- Vorspeise -

Salat von Ochsenbacke & Tafelspitz

*Eingemachte Zwiebeln, Büffelbutter, Gewürzgurke, Kürbiskerne,
Trüffel und geröstetes Bierbrot*

MIDDENINNE

- Hauptspeise -

Roulade vom Entrecôte

*Pilzfüllung, Schmorsoße, Spitzkohl, Ofenschalotte und
gebratener Kartoffelkloß*

DORNACH

- Dessert -

Schmalzgebäck

Eierlikörcreme und Wildwuchs-Preiselbeer-Sorbet