



THEMENKOCHKURSE 2017

ENTEN & GÄNSE

VÖRDEEM

- Vorspeise -

Geräucherte Gänsebrust

Butternuss-Kürbispüree, Rosenkohlblätter, Holsteiner Cox und getrocknete Preiselbeere

MIDDENINNE

- Hauptspeise -

Bokelholmer Ente

Langpfeffersoße, Kartoffelschmelzklöße, Rotkraut und Quitten

DORNACH

- Dessert -

Schokoladen-Käsekuchen

Eingelegte Birnen und gebranntes Mandeleis