

Menü-Genussabende

4 Gänge Menüs bei HANNES AM HERD

Reservierungen über info@hannesamherd.de oder direkt
im Restaurant

Ihr Menü für den 2. + 3. Advent = 08. + 15. Dezember
Beginn 18:30!



Musikalische Begleitung durch den
Münsteraner Musiker und Gitarrenvirtuosen
Lupo Hölscher mit Flamenco, Jazzstandards und eigenen
Improvisationen.

(Weitere Menüs finden am 18.01. und 15.2. statt!)

Von der See bis in die Pfälzer Wipfel

Begrüßung mit HAH Überraschungs-Aperitif – mit oder ohne
Alkohol und Vorstellung des Menüs sowie unserer
Weinempfehlungen



Das Menü

1. Gang: Mango-Ceviche mit Seealgensalat und geröstetem Noriblatt ✓
2. Gang: Essenz von der Sellerieknolle mit Karotte, Pastinake und frittiertem Lauchstroh ✓
3. Gang: Winterfilet von der marinierten roten Beete in Sesam-Flachs Panade an dunkler intensiver Portwein-Sauce im Röstzwiebel-Kartoffelstampf-Krater, begleitet von karamellisiertem Birnen-Carpaccio, Walnuss-Splittern und gebratenem Radiccio ✓
4. Gang: -Edelkastanienparfait an der Nougatmousse-Nocke auf hausgemachtem Bio-Eierlikör oder wahlweise
-Hausgemachtes Schoko-Überraschungsei an Keks-Crumble nach Oreo Art und Kokos-Schäumchen ✓

49,- pro Person (exkl. Getränke)



Reservierungen für alle vier Termine ab sofort möglich! Die Plätze sind auf maximal 25 Personen pro Abend limitiert!

**Weitere Termine mit
neuem Thema am
18. Januar+15. Februar**

**Festliche Geschenk-Gutscheine
gibt's im Restaurant!**



HANNES AM HERD
RESTAURANT • BAR