

# Genießer Momente

Januar & Februar 2025

## Ki(c)k-Start

Sesambrot | Kräuterfrischkäse | Affilla-Kresse

### Mehr Fleisch - Mehr Fisch und vieles mehr Menü

### Nix Fleisch - Nix Fisch ...dafür alles andere Menü

Steinpilz-Consommé | wilde Ravioli |  
Hirschschinken-Crostini

X X X

Kanadische Jakobsmuschel | Vanille-  
Selleriecremé | Radieschen

X X X

Filet vom Irish Hereford Prime Beef |  
Trüffelbutterkruste | Portweinjus |  
Paprika-Zucchini-Fregola Sarda

X X X

Kokos-Riegel | buntes Naschwerk

Kohlrabi | Miso | Frühlingszwiebeln |  
Macadamia | Rote-Rüben-Espuma

X X X

handgerollte Kräuter-Pici |  
französischer Wintertrüffel |  
pochiertes Bio-Ei

X X X

Pasta Sarda | Steinpilze |  
getrocknete Tomaten |  
cremiger Burrata

X X X

Käsevariation von Maître  
Affineur Waltmann | Feigengel |  
Amarena-Kirsch-Senfsauce

Entweder Menü komplett genießen oder  
nach Lust & Laune zusammenstellen.

2-Gang Menü 59€

3-Gang Menü 69€

4-Gang Menü 79€

Küche  
im Keller

[www.instagram.com/kuecheimkeller](https://www.instagram.com/kuecheimkeller)  
[www.facebook.com/kuecheimkeller](https://www.facebook.com/kuecheimkeller)  
[www.kuecheimkeller.de](https://www.kuecheimkeller.de)