

# Genießer Momente

Mai 2023

## Ki(c)k-Start

Tomatenbrot | Bärlauchfrischkäse | Affilla-Kresse

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

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

Schaumsuppe vom weißen  
Stangenspargel | gegrillte Jacobs-  
muschel | Imperial Kaviar

X X X

Zanderfilet | Rahmlauch

X X X

Irish Hereford Prime Beef „Bürger-  
meisterstück“ | Portweinjus | grüne  
Erbsen | Kartoffelbaumkuchen

X X X

Rhabarber meets Chocolate  
in a Bottle

Carpaccio vom Kohlrabi |  
Basilikumcremé | Rhabarber-  
Vinaigrette | Kracherle

X X X

Spinat-Knödel | Rahmlauch |  
Pecorino

X X X

Spargel-Tempura | Limetten-Chili-  
Mayonnaise | Frühkartoffeln

X X X

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

Entweder Menü komplett genießen oder  
nach Lust & Laune zusammenstellen.

2-Gang Menü 44€

3-Gang Menü 54€

4-Gang Menü 64€

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)