



KITCHEN-PITCH MENÜ-VORSCHLAG 1

Aperitif

VORSPEISE

GARNIERT MIT EINEM PITCH VON TEAM NO.1

Erbsenschaumsuppe mit Ingwer, Crevettenspiess, Haselnussöl
und Pfefferminze

HAUPTGANG

MIT EINER PRISE PITCH VON TEAM NO.2

Hochrippe vom Rind am Knochen gegrillt mit Lorbeerkartoffeln,
Bohnencassoulet und Sauce bordelaise

DESSERT

VERSÜSST MIT DEM PITCH VON TEAM NO.3

Erdbeer- Rhabarber Bloody Mary mit Yoghurt-Limetten Mousse
und Tonka-Vanille Zucker

KITCHEN-PITCH MENUE-VORSCHLAG 2

Aperitif

VORSPEISE

GARNIERT MIT EINEM PITCH VON TEAM NO.1

Rapunzelsalat mit Entenconfit, roter Beete, Weintrauben, Walnüssen
und Rübenkraut-Vinaigrette

HAUPTGANG

MIT EINER PRISE PITCH VON TEAM NO.2

Kabeljau mit Kartoffel-Blutwurststampf, Salbeiäpfeln
und Abb Urtyp Mostert Sauce mit Maissoufflé, Schwarzwurzeln
und Orangen-Sternanisjus

DESSERT

VERSÜSST MIT DEM PITCH VON TEAM NO.2

Tarte Tatin mit Vanille-Crème-fraîche und Ahornsirup

**Ob vegan, vegetarisch oder klassisch: Alles ist möglich.
Gerne kreieren wir ein ganz individuelles Menü.**