Frischer Wind in der Küche

Menü-Kreationen unserer Nachwuchsköch:innen

A breath of fresh air in the kitchen
Menu creations by our junior chefs

Kevin Sitner (1.Lehrjahr) kreiert den mediterranen Auftakt

Geschmorte Zucchini / Auberginenmousse / Pimento Vinaigrette /
Rucola / gebackener Parmesan

Kevin Sitner (1st year apprentice) creates the Mediterranean starter
Braised courgette / aubergine mousse / pimento vinaigrette /
rocket / baked Parmesan

Julie Miksch (3.Lehrjahr) schafft einen klaren, kräftigen Übergang

Tomatenessenz / Basilikum Mozzarella Espuma
Tomatenchip

Julie Miksch (3rd year apprentice) creates a clear, powerful transition
Tomato essence / basil mozzarella espuma
Tomato chip

Jasmin Härtel (2.Lehrjahr), Hannes Frommer (2.Lehrjahr), Jan Engelbert (3.Lehrjahr) servieren gemeinsame Perfektion im Hauptgang

Rosa gebratene Lammhüfte / Kräuterkruste / Rosmarinjus /
Gebratener junger Mais / Artischockencreme /
Gebackene Oliven Thymian Krapfen

Jasmin Härtel (2nd year apprentice), Hannes Frommer (2nd year of apprentice), Jan Engelbert (3rd year of apprentice) serve up perfection in the main course
Pink roasted lamb rump / herb crust / rosemary jus /
Roasted young corn / Artichoke cream /
Baked olives Thyme doughnuts

Maya Korsiarska (1.Lehrjahr) setzt den letzten Akzent

Limoncello Panna Cotta / Honig Hippe / Beerencoulis /
Blutorangensorbet

Maya Korsiarska (1st year apprentice) adds the finishing touch
Limoncello panna cotta / Honey wafer / Berry coulis /
Blood orange sorbet

3 Gang mit Suppe 59 € pro Person
3 Gang mit Vorspeise 65 € pro Person
4 Gang 78 € pro Person