

Kochkurse mit Monique Anderson-Belarbi

Freitag, 02.02.18, 16.00 – 20.00 Uhr

Menü 2

Filoteigtasche
mit Spinat und Schafskäse gefüllt

*

Saiblingsfilet aus dem Reinhardswald gebraten
auf Limettensauce mit Erbsen-Minze-Pürree

*

Zabaglione
(Weinschaumcreme mit Marsala)

Kostenbeitrag 29 €
incl. Lebensmittelumlage, 2 Gläser Wein und Wasser

Samstag, 17.02.18, 16.00 – 20.00 Uhr

Menü 3

Carpaccio von Rote Beete

*

Hähnchen-Curry an Basmatireis

*

Ricotta-Clementine-Creme

Kostenbeitrag 26 €
incl. Lebensmittelumlage, 2 Gläser Wein und Wasser

Samstag, 17.03.18, 16.00 – 20.00 Uhr

Menü 4 - Arabisch -

Humus mit geröstetem Brot

*

Hähnchen auf Bulgur

*

Baklava

Kostenbeitrag 27 €

incl. Lebensmittelumlage, 2 Gläser Wein und Wasser