

Dinnershow 2025

MENÜ

Am Tisch

Brot von der Bäckerei Tinnes mit Salzbutter und Kräuterquark

1. Gang

Rote Bete Terrine vom Gemüsehof Bunttes Grün Nunkirchen
mit Frischkäse und Walnuss

2. Gang

Tatar von der geräucherten Forelle vom Forellengut Rosengarten Trassem
mit grünem Apfel, Pommes Gaufrettes
und Sprossen-Zupfsalat von Feingrün Tünsdorf

Vegetarische Alternative: ●

Pochiertes Ei vom Geflügelhof Zenner in Heusweiler mit Pommes Gaufrettes
und Sprossen-Zupfsalat von Feingrün Tünsdorf

3. Gang

Nalbacher Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

4. Gang

Rinderbäckchen mit Rotkraut und Lisdorfer Kartoffel-Schneebällchen

Vegetarische Alternative ●

Kürbisterrine mit Rotkraut vom Gemüsehof Bunttes Grün Nunkirchen
und Lisdorfer Kartoffel-Schneebällchen

5. Gang

Espressomousse mit Kaffee von der Kaffeerösterei Pauli aus Weiskirchen und Haselnuss-Nougatschaum
Gestürzte Crème Brûlée von Hausbacher Weidemilch

Käse

Mit Blauschimmelkäse gratinierte Birne vom Obstbauer Jacoby aus Tünsdorf