

6-Gänge-Heimatküchen-Tisch-Bufferet

VORSPEISE

Heimatküchensalat
Wildkräuter | Beete | Gurke | Radieschen

Gelbe-Beete-Karotten Carpaccio
Beete | Karotte | Orangen | Walnüsse

SMØRREBRØD – Kürbisbrot
Schlemmerbrot | Ofenkübis | Kübiskerne | Pastinakencreme | Buchenpilze

ZWISCHENGANG - vegetarisch

Geschmorte Portobello Pilze
mit Rotweinzwiebeln & Knusperwalnuss

ZWISCHENGANG - Fisch

Gebratene Garnele
auf hausgemachter Kräuter Aioli

HAUPTGANG - Fisch

Kabeljaufilet
Kräuter-Sauce | Ofenblumenkohl

HAUPTGANG - Fleisch

Tranchen vom Husumer Rind
Schmorsauce | Flower Sprouts | Queller-Quiche

DESSERT

Crème brûlée nach Heimatküchen-Art

Ofenpflaume
Pflaume | Mandel-Haselnuss-Streusel | Mascarpone

