

Unser Menü für den heutigen Abend haben wir aus saisonalen und regionalen Produkten für Euch zusammengestellt.

Wählt Eure Gerichte auf der nächsten Seite aus – oder lasst Euch einfach überraschen. Für weitere Erläuterungen stehen wir Euch sehr gerne zur Seite.

Auf Wunsch begleiten wir Euch mit den passenden Weinen zu jedem Gang.

Vorspeisen

Nordseekrabben * Blumenkohl * Bachkresse

Gegrillter Spargel * Buchweizen * Liebstöckel

Zwischengänge

BBQ Kräuterseitlinge * Zwiebel * Fermentierter Knoblauch

Veloute von jungen Erbsen * Skyr * Holsteiner Schinken

Hauptgänge

Fang des Tages * Caesar Salat in Texturen

Maibockkeule * Kohl * Pflaumenessig * Rote Bete

Weißer Spargel * Gerste * Bärlauch

Dessert

Erdbeeren * Roter Wermut * Rapsöl-Madeleine * Kakao

Waldmeister * Rhabarber * Ziegenquark * Gin

Käse

Blauer Baron * Mairüben * Studentenfutter

3 * 4 * 5 * 8 – Gänge – 45 * 54 * 63 * 89€

3 * 4 * 5 * 8 – Gläser 0,1l – 23 * 30 * 37 * 56€

tägliche Änderungen möglich!

Starters

North Sea Crabs * Cauliflower * Watercress

Grilled Asparagus * Buckwheat * Lovage

Intermediate Courses

BBQ Kräuterseitlinge * Onion * Fermented Garlic

Velouté of Young Peas * Skyr * Holsteiner Ham

Main Courses

Catch of The Day * Caesar Salad in Textures

Venisonmace * Cabbage * Plum Vinegar * Beetroot

White Asparagus * Barley * Wild Garlic

Dessert

Strawberries * Red Wormwood * Rapeseed Oil-Madeleine * Cocoa

Woodruff * Rhubarb * Goats Curd * Gin

Cheese

Blue Baron * Turnip * Nuts and Raisins

3 * 4 * 5 * 8 – Course – 45 * 54 * 63 * 89€

3 * 4 * 5 * 8 – Glasses 0,11 – 23 * 30 * 37 * 56€

daily changes possible!



Hawesko Gourmet Festival

Dienstag – Donnerstag vom 14.Mai – 18.Juli

Amouse bouche

Gepickeltes Ackergemüse

Wildkräuter | Pecorino

2018 Gelber Muskateller | Weingut Topf | Straßertal | Niederösterreich

Veloute von jungen Erbsen

Krabbencrostini

2017 Weißburgunder Weingut Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum

Linumer Kalbsrücken

Gerste | Blumenkohl | Malzhollandaise

2017 Zweigelt Rebencuvée Weingut Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum

Erdbeeren

Roter Wermut | Rapsöl-Madeleine | Kakao

Goldkelchen Cider Cassis | Steiermark

4-Gang Menü

inkl. 1 Glas Tattinger Champagner, Weinbegleitung,

Wasser & Espresso

69€

Reservieren könnt Ihr gerne unter dem Kennwort: Gourmet Festival
Telefonisch unter 040-42106989 oder online unter www.heimatjuwel.de