

KULINARISCHER MENÜABEND IM LANDHOF GREWEN MÜHLE

VORWEG

*Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Schnittlauchbutter,
Kürbiskerncreme und Fleur de Sel*

AUFTAKT

*Rote Bete Raviolo mit gezupfter Entenkeule
und Wacholdercreme*

KNUSPRIG GEBACKENER SCHWEINEBAUCH

Schweineschwarte, Erdnusscreme, Sesamspinat, geschmorte Paprika

ZWISCHENSPIEL

Fetakäse im Zucchinimantel

ZWISCHENSPIEL

*Gebratene Leberwurst
mit Granny Smith Apfel und Röstzwiebeln*

GEBRATAENES FILET VOM SEETEUFEL

Blumenkohl in Texturen, Nussbutter, Belper Knolle, Brombeergel

HIMBEERSORBET

Fenchel

ZWISCHENSPIEL

Entenpraline mit Orange am Spieß

RÜCKEN VOM ROTHIRSCH AUS DEM ARNSBERGER WALD

Kirsch-Pfeffersauce, glasierte Kirschen, Schwarzwurzel, geschmorte Zwiebel, Rotkohlcreme,
Kartoffel

SCHOKOLADEN - NUGATMOUSSE

Balsamicoeis, Mangochip, Kadaifi, Zwetschgensauce, Passionsfruchtgel