

# 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*

## STEINPILZCREMESÜPPCHEN

Krosse Hühnerhaut, Schnittlauchcreme

## GRÜNES KRÄUTERRISOTTO

Gebratenes Gemüse, eingelegte Zitronenschale, Rucola

## ZWISCHENSPIEL

*Gebratene Leberwurst  
mit Granny Smith Apfel und Röstzwiebeln*

## GEBRATENES 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