

VLEET
**COOKING
LOUNGE**
BY NORD EVENT

Gourmet-Kochkurs

Termine
Januar – März

VORSPEISE

Armer Ritter

Nordseekrabbe, Ackerspinat, pochiertes Landei
und Röstzwiebeln

HAUPTGANG

Beschwipstes Schwarzfederhuhn

Junge Wurzeln, gestampfte Annabelle
und Liebstockelöl

DESSERT

Welfenspeise

Friesenkeks, Rumfrüchte und Zitronensorbet

VLEET
**COOKING
LOUNGE**
BY NORD EVENT

Gourmet-Kochkurs

Termine
April – Juni

VORSPEISE

Buttermilch-Griess-Suppe

Confierte Kaninchenkeule, Bete, Himbeere
und gerösteter Buchweizen

HAUPTGANG

Seezungenröllchen "Blau"

Birne, Bohne und Speck

DESSERT

Tonkabohnen-Milch-Creme

Eingelegter Rhabarber, Erdbeersorbet und Streusel

VLET
**COOKING
LOUNGE**
BY NORD EVENT

Gourmet-Kochkurs

Termine
Juli – September

VORSPEISE

VLET Rindertatar

Paprikaöl, Pauli Senf, Senfgurke, gebackene Kapern
und Walnuss-Dinkel-Laib

HAUPTGANG

Saibling

Zitronen-Kapern-Soße, Pfifferlinge, Spinat
und Nussbutterkartoffeln

DESSERT

Zwetschgenröster

„Horst“ Quarkeis, Hamburger Klafen und Eierlikör

VLEET
**COOKING
LOUNGE**
BY NORD EVENT

Gourmet-Kochkurs

Termine
Oktober – Dezember

VORSPEISE

Entenkusper

Schwarzwurzeln, Erbsen, Portulak und geräucherter Kefir

HAUPTGANG

Rehrücken

Hanfsamen, Zwetschgenjus, wilder Brokkoli,
Pilze und Schmorkartoffeln

DESSERT

Kürbisküchlein

Orangen-Nougat-Creme und Kürbiskern-Karamell-Eis