

VLET  
**COOKING  
LOUNGE**  
BY NORD EVENT

*Heimatküche-Kochkurs*

**Termine**  
**Januar – März**

---

**VORSPEISE**

**Hamburger Biersuppe**  
Gerösteter Schweinebauch und Kümmelpütl

**HAUPTGANG**

**VLET Pannfisch**  
Kabeljau in Röstzwiebelkruste, Senfsoße, bunte Bete  
und Bratkartoffelstampf

**DESSERT**

**Schokoladen-Käse-Kuchen**  
Eingelegte Kirschen und Vanilleeis

VLEET  
**COOKING  
LOUNGE**  
BY NORD EVENT

*Heimatküche-Kochkurs*

**Termine**  
**April – Juni**

---

**VORSPEISE**

**Spargelsalat**

Bärlauch, gezupfte Maishähnchenkeule,  
Frischkäse und Buchweizen

**HAUPTGANG**

**Geflämmte Lachsforelle**

Ofenspargel von Meyer, Zitronen-Butter-Soße  
und Annabelle

**DESSERT**

**Quarkmousse**

Rhabarber, Streusel und Waldmeistersorbet

VLET  
**COOKING  
LOUNGE**  
BY NORD EVENT

*Heimatküche-Kochkurs*

**Termine**  
**Juli – September**

---

**VORSPEISE**

**Tomaten-Brot-Salat**

Geräucherter Büffelmozzarella, Staudensellerie  
und Kräuter

**HAUPTGANG**

**Kalbsfrikadelle**

VLET Senf, Schmorgurke und Nussbutterkartoffeln

**DESSERT**

**Vanillecreme**

Erdbeeren, Sorbet und Schlackermaschü

VLEET  
**COOKING  
LOUNGE**  
BY NORD EVENT

*Heimatküche-Kochkurs*

**Termine**  
**Oktober – Dezember**

---

**VORSPEISE**

**Kürbissuppe**

Ziegenfrischkäse, geröstete Kerne und Öl

**HAUPTGANG**

**Maishähnchenkeule**

Preiselbeerjus, bunte Bohnen  
und gratinierte Kartoffeln

**DESSERT**

**Zwetschgenknödel**

Eierlikör, Rumfrüchte und Haselnusseis