

# Gourmet-Kochkurs

## Termine Januar – März

---

### VORSPEISE

#### Kalbsbäckchen & Tafelspitz

Petersilienwurzel, Kapern,  
Apfel und Ackersalat

### HAUPTGANG

#### Zanderfilet

Speckschaum, Champagnerkraut und  
zerdrückte „Laura“ Kartoffel mit Schmand

### DESSERT

#### Mohnwaffeln

Haselnuss-Vanille-Tunke und Blaubeer-Quark-Eis

VLEET  
**COOKING  
LOUNGE**  
BY NORD EVENT

*Gourmet-Kochkurs*

**Termine**  
**April – Juni**

---

**VORSPEISE**

**Nordseekrabben**

Schmorgurke, Schmand, gerösteter Putt  
und Gartenkräuter

**HAUPTGANG**

**Lammrücken**

Zwiebelkruste, Thymian-Jus, Kartoffel-Bärlauch-Klösschen  
und gebratener Spargel

**DESSERT**

**Rhabarberküchlein**

Sauerampfer- Schmand-Eis, Streusel  
und Erdbeere

VLEET  
**COOKING  
LOUNGE**  
BY NORD EVENT

*Gourmet-Kochkurs*

**Termine**  
**Juli – September**

---

**VORSPEISE**

**Schmorgurkenkaltschale**

Geräucherte Entenbrust, Senfkaviar, Schmand  
und geröstetes Hefebrot

**HAUPTGANG**

**Saiblingsfilet**

Weißer Tomatenschaum, grüner Spargel,  
gebackene Kapern und Speckplinsen

**DESSERT**

**Geflämmte Stachelbeere**

Baiser, Mandelkuchen und Schokoladeneis

VLEET  
**COOKING  
LOUNGE**  
BY NORD EVENT

*Gourmet-Kochkurs*

**Termine**  
**Oktober – Dezember**

---

**VORSPEISE**

**„Tüften un Plum“**

“Annabelle” Kartoffel, Pflaume  
und confierter Schweinebauch

**HAUPTGANG**

**Kabeljau**

Meerrettichkruste, Bier-Senf-Soße,  
Spitzkohl und Betestampf

**DESSERT**

**Käsekuchencreme**

Heidesand, eingelegte Kirschen  
und Marzipan-Rum-Eis