

Heimatküche-Kochkurs

Termine Januar – März

VORSPEISE

Steckrüben-Vanille-Suppe

Geräucherter Schmand und gezupftes Maishähnchen

HAUPTGANG

Geflämmtes Lachsfilet

Meerrettichsoße, Blattspinat
und zerdrückte „Linda“ Kartoffel

DESSERT

Apfelstrudel

Rumrosinen, Vanille Eis
und geröstete Mandeln

Heimatküche-Kochkurs

Termine
April – Juni

VORSPEISE

Spargel

Erbsen, eingelegte Radieschen
und Bärlauch

HAUPTGANG

Ofenspargel vom Hof Meyer

Kalbsschnitzel, Nussbuttersoße
und „Annabelle“ Kartoffel

DESSERT

Gratinierter Rhabarber

Schokobrüsel und Eierlikör-Eis

VLEET
**COOKING
LOUNGE**
BY NORD EVENT

Heimatküche-Kochkurs

Termine
Juli – September

VORSPEISE

Vierländer Tomaten

Geräucherter Büffelmozzarella, geröstetes Haselnussbrot
und Rauke

HAUPTGANG

Hamburger Labskaus

Rollmops, Gewürzgurke und Landei

DESSERT

Zitronen-Quark-Creme

Streusel, Heidelbeere und Sorbet

Heimatküche-Kochkurs

Termine Oktober – Dezember

VORSPEISE

Hamburger Fischsuppe

Miesmuscheln, Krabben,
Fenchel und Safran

HAUPTGANG

Schaukelbraten vom Holsteiner Weiderind

Kirschsoße, gebratene Kohlblätter
und Röstzwiebelstampf

DESSERT

Quarkknödel

Butterbrösel, Bratapfelkompott und Vanilletunke