

VARIÉTÉ et cetera

BOCHUM

ARTISTIK.COMEDY.GASTRONOMIE.



3-GÄNGE-MENÜ
35,- EUR p. P.
WINTER 2021/22

VORSPEISE

Klare Brühe im Glas mit Highlights zum selbst mixen:

Vegan - mit Wurzelgemüseeinlage und Gräupchen in pikantem Sud 

Vegetarisch - mit Wurzelgemüseeinlage, Eierstich & Gräupchen in pikantem Sud 

Komplett - mit pikanter Gemüseeinlage, Eierstich und Würfel von der Entenbrust


HAUPTSPEISE

Pulled Ginger Turkey in einer Pflaumenjus mit Zimt und Sternanis auf einem Serviettenknödel, an Rotkohl-Aprikosen-Salat und Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Sour-Creme

oder

Mariniertes Lachsfilet an Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebackenem Lauch mit Apfel, dazu Schmorgurken und dänische Remoulade

oder

Quinoa-Bohnen-Medaillon an Kürbis-Kartoffel-Stampf und Rotkohl-Salat mit Möhren-Pastinaken-Chutney, dazu  karamellisiertes Wintergemüse mit veganer Chili-Mayonnaise

DESSERT

Bratapfelsorbet auf kandierter Orange und Schokoladensoße mit Sternanis, mit Beeren bunt garniert 

oder

Tannenhonig Eis aus eigener Herstellung mit Lava Schokotörtchen und Bratapfelkompott an Vanillesoße 

 vegetarisch

 vegan

 pikant