

VARIÉTÉ et cetera


BOCHUM

ARTISTIK.COMEDY.GASTRONOMIE.



3-GÄNGE-MENÜ
35,- EUR p. P.
HERBST 2022


VORSPEISE

Pikante Sommerrolle gefüllt mit buntem Glasnudelsalat, dazu Süß-Sauer-Dip, an einem Bouquet von erlesenen Blattsalaten mit Balsamico Dressing 


oder

Vitello von der Pute mit Thunfischcreme und Kapern an einem Salatbouquet, dazu frischgebackenes Steinofen-Baguette


HAUPTSPEISE

Geschmorte Rinderhüfte an einer Aprikosen-Demiglace, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch 

oder

Gegrillter Seehecht an einer Dijon-Senf-Sauce, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch 

oder

Gefüllte Spitzpaprika mit Bulgur, Aubergine, Zwiebeln, schwarzen Oliven & Schnittlauch, an einer Mojo Verde und einer veganen Chili-Majo, dazu Schlosskartoffeln und glacierte Julienne von der Karotte, Kohlrabi und Lauch 

DESSERT

Hausgemachte Passionsfrucht-Aprikosen-Tiramisu, bunt garniert mit Beeren, wahlweise vegan  oder vegetarisch 

 vegetarisch

 vegan