

VARIÉTÉ et cetera

BOCHUM

ARTISTIK.COMEDY.GASTRONOMIE.



Regionales,
saisonales &
hausgemachtes
3-GÄNGE-MENÜ
38,50 EUR p. P.
HERBST 2024

VORSPEISE



Gegrillte Wassermelone

Schafskäse | frische Minze | Knusperstange mit grünem Spargel | Mojo-Verde

oder



Gegrillte Wassermelone (vegan)

Cashewkerne | frische Minze | Knusperstange mit grünem Spargel | Mojo-Verde

HAUPTSPEISE

Sous-vide gegarte Rippchen

BBQ-Sauce | Kürbis-Kartoffelstampf | Apfel-Lauch-Salat

oder



Vegane Bowl

Linsen Curry | Bulgur | Hummus | Apfel-Lauch
gebackene Hokkaido-Kürbis-Spalten | karamellierte Mini-Maiskolben

Regionales
Fleisch vom
Heißener Hof
(Mülheim)

DESSERT



Hausgemachte Leckerei

Quitteneis | Zitronenschnitte | Granatapfelsauce

oder



Kleiner Gourmet-Käseteller

hochwertige Käsesorten (Hart- & Weichkäse) | Olivensenf |
Weintrauben | frischgebackenes Steinofen-Baguette



vegetarisch - Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab



vegan



0234.13003



events@variete-et-cetera.de



www.variete-et-cetera.de