



tafelwerk

Unsere kulinarische Schatzkammer „Ein Blick durchs Schlüsselloch ...“

Vintage:

Roulade von Wildlachs & Flusszander im Weinkrautmantel
Ragout vom Seidenhuhn mit Pfifferlingen und Duftreis
Zwiebelfleisch 2.0 mit Nudeln

Für die feine Tafel

Sauerbraten vom Seeteufel mit weißer Schokoladen-Trüffel-Sauce
Gebratenes Perlhuhn mit Steinpilzen und Kartoffelsoufflé
Medaillons vom Kalbsfilet mit Portweinjus, Spitzkohl & Kartoffel-Baumkuchen-Taler

Aus dem Weckglas

Gebratene Salzwasser-Garnelen in Zitronengras-Sud mit asiatischem Wokgemüse
36 Std. lang geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Püree
Rehmedaillons mit Balsamico-Schwarzkirschen

Vegan

Grünteenukeln mit Wildkräutern und Apfel-Zimt-Salat
Kürbismousse mit Meersalz und Brunnenkresse
Orange-Minz-Couscous mit schwarzen Walnüssen

Vegetarisch

Gemüsevariationen im Bananenblatt
Gefüllte Teigkörnchen mit Rosmarinkartoffeln und Roter Bete
Mini Pancakes mit Blattspinat und Pinienkerne

Süße Küche

Verschiedene Desserts – auch im Weckglas.

Halbflüssiger Schokoladenkuchen, weißes Nougatmousse

Granat-Apfel-Creme, gebranntes Mandeleis

Gebäckstücke mit neuen Gewürzen

Thementorten:

Zu allen Anlässen und mit großer Kreativität

Eigene Fertigung von Modellen in allen Größen für Torten sowie Kuchen. Von Mode, Kleidung bis hin zu Skulpturen.

Genussboxen: selbst gekochte Menüs – schnell und einfach

In unseren Genussboxen liefern wir halb fertig zubereitete Speisen zum finalen Kochen oder fertige Speisen als Beiwerk

Fonds, Saucen, Dressings:

Kalbsfond, Hummerfond; Jus von Trüffeln sowie von Portwein-Schalotten

z. B. Honig-Senf-Dressing, Vanille-Möhren Dressing

Essenzen & Cremesuppen:

Essenzen von Steinpilzen, von gelber gegrillter Paprika

Cremesuppe von Süßkartoffen & Chili, Parmesan, Kräuterschaum, vom bretonischen Hummer

Gemüse

Alle Gemüsesorten – vorbereitet oder fertig gekocht

Treffpunkt Küche

Know-how des modernen Kochens. Im Team oder privat

Grundtechniken der Modernen Küche 2.0

Premium Fisch & Fleisch richtig garen