



Heimatküche-Kochkurs

Termine Januar – März 2024

VORSPEISE

Hamburger Biersuppe

Gerösteter Schweinebauch und Kümmelpütl

HAUPTGANG

VLET Pannfisch

Kabeljau in Röstzwiebelkruste, Senfsoße, bunte Bete
und Bratkartoffelstampf

DESSERT

Schokoladen-Käse-Kuchen

Eingelegte Kirschen und Vanilleeis



Heimatküche-Kochkurs

Termine
April – Juni 2024

VORSPEISE

Spargelsalat

Bärlauch, gezupfte Maishähnchenkeule,
Frischkäse und Buchweizen

HAUPTGANG

Geflämmte Lachsforelle

Ofenspargel von Meyer, Zitronen-Butter-Soße
und Annabelle

DESSERT

Quarkmousse

Rhabarber, Streusel und Waldmeistersorbet



Heimatküche-Kochkurs

Termine
Juli – September 2024

VORSPEISE

Tomaten-Brot-Salat

Geräucherter Büffelmozzarella, Staudensellerie
und Kräuter

HAUPTGANG

Kalbsfrikadelle

VLET Senf, Schmorgurke und Nussbutterkartoffeln

DESSERT

Vanillecreme

Erdbeeren, Sorbet und Schlackermaschü



Heimatküche-Kochkurs

Termine
Oktober – Dezember 2024

VORSPEISE

Kürbissuppe

Ziegenfrischkäse, geröstete Kerne und Öl

HAUPTGANG

Maishähnchenkeule

Preiselbeerjus, bunte Bohnen
und gratinierte Kartoffeln

DESSERT

Zwetschgenknödel

Eierlikör, Rumfrüchte und Haselnusseis