



# 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