



5 Jahre, 5 Gänge, 5 Köche

Als berufener Euro-Toques Chef garantiere ich Ihnen regionale, saisonale sowie Lebensmittel ohne Zusatzstoffe

Orangen-Basilikum gebeiztes Cobia-Carpaccio mit marinierten Seealgensalat und gebackenem Brot von der japanischen Seealge

Gekocht von Shaban Asanou, Sous Chef im Schreiner's

*

Essenz von der Münsterländer Freilandente mit Streifen von Wurzelgemüse und Grießnocken

Gekocht von Vincent Renneckendorf, Azubi im Schreiner's

*

Schottischer Steckrübenstampf mit Highland Whiskey (Loch Lomond im Cognac Fass gereift 58,1 % Vol.) verfeinert dazu gebratene Blutwurst

Gekocht von Jan Alexander Ibeling, Chef de Partie im 5 * Hotel Balmoral in Edinburgh und ehemaliger Azubi im Schreiner's

*

Tranchen vom rosa gegarten Rinderfilet auf gebratenen Steinpilzen, cremiges Steinpilzrisotto, Prinzessbohnen im Rinderbacon-Mantel und geschmolzenen Kirschtomaten

Gekocht von Andreas Schreiner, Euro Toques Chef und Inhaber Schreiner's essen & trinken

*

Feines vom herbstlichen Kürbis

Gekocht von Michael Haupt Euro Toques Chef und A-Z Foodmanufaktur Köln