

6 Jahre, 6 Gänge, 6 Köche

Hausgemachte Terrine vom Kaninchen mit Pistazien und Entenleberkern, Waldorfsalat und Cumberlandsoße

Gekocht von Vincent Renneckendorf, Azubi 2. Lehrjahr im Schreiners

*

Kraftbrühe vom heimischen Kürbis mit Klößchen vom Herbsttrompetenpilz und Kerbeleierstich

Gekocht von Lina Steigerwald und Leon Wettlaufer, Azubi 1. Lehrjahr im Schreiners

*

Jacobsmuschel trifft Languste auf einem Gurken-Ginrisotto mit Moaicaviar

Gekocht von Shaban Asanou, Küchenchef im Schreiners

*

Sorbet von der heimischen Gartenpflaume mit Salbei und altem Pflaumengeist abgeschmeckt

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

*

Rinderfilet mal „anders“, leicht mariniert, zart rosa gegart, auf einer Rübenkrautjus, getrüffelter Spitzkohl, grüne Klöße mit Pumpernickelcrunch und Apfel-Quittenkompott

Gekocht von Michael Haupt, AZ Foodmanufaktur, Eurotoques Deutschland Vizepräsident

*

*Mousse vom weißen Nougat auf marinierten Brombeeren,
Olivenölpraline, gebackener Mandelkuchen, Pistazieneis*
Gekocht von Andreas Schreiner, Euro Toques Chef und Inhaber
Schreiner´s essen & trinken