STEINHEUER
HEPPINGEN

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE DEUTSCHLAND

L'Art de Vivre Restaurant

STEINHEUER HEPPINGEN

Zur Alten Post DIE GOURMETKÜCHE

DIE KREATIVE LÄNDLICHE KÜCHE DER Poststuben

Menü Tradition

Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Thunfisch, Soja und Limette
Lachspraline mit Schabziger Klee und Zitrone
Gepuffte Schweineschwarte mit Meerrettich und Haxe

Amuse gueule

Frühlingsgarten mit Kaninchen
***
Gänseleber mit Madeira und Olive
*
Flusskrebse à la Nage mit Kohlrabi und Kerbel
*
Rotbarbe auf den Schuppen gegart mit Chinesischem Broccoli und Pulpo
*
Zickleinschulter mit Morcheln und Frühlingsgemüsen
*
Bresser Poulardenbrust mit Sot l'y Laîsse, Chicorée und Sauce Riche
*
Rohmilchkäse vom Wagen
*
Pré-Dessert: Mojito
*
Buttermilch mit Rhabarber, Himbeere und Sauerklee
***
Pâtisserie: Salzkaramell und Macadamia

4-gängig - € 125,-- / 5-gängig - € 145,--
6-gängig - € 165,-- / 7-gängig - € 180,--

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE DEUTSCHLAND

L'Art de Vivre Restaurant

STEINHEUER HEPPINGEN

Zur Alten Post DIE GOURMETKÜCHE

DIE KREATIVE LÄNDLICHE KÜCHE DER Poststuben

Das Frühlingsmenü

Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Thunfisch, Soja und Limette
Lachspraline mit Schabziger Klee und Zitrone
Gepuffte Schweineschwarte mit Meerrettich und Haxe

Amuse gueule

Frühlingsgarten mit Kaninchen
***
Büsumer Krabben mit Laacher See Aal und Gurke
*
Grüner Spargel mit Mimolette und Souflée Kartoffeln
*
Wolfsbarsch mit Powerade, Bohnenpüree und Tomaten-Nussbutter
*
Shabu Shabu mit Pak Choy, Soja Ei und Shiitake
*
Eifler Lammrücken und Lammbauch mit eingelegten Zwiebeln, Schwarzkohl, und Rapssaat
*
Stilton mit Birne und Sellerie
*
Pré-Dessert: Mojito
*
Exotische Früchte mit Baiser und Pekanüssen
***
Pâtisserie: Salzkaramell und Macadamia

4-gängig - € 125,-- / 5-gängig - € 145,--
6-gängig - € 165,-- / 7-gängig - € 180,--

Zur Alten Post

L'Art de Vivre
Restaurant

JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE®
Talent & Passion