JRE JEUNES RESTAURATEURS L'Art de Vivre Restaurant

STEINHEUER HEPPINGEN

Zur Alten Post DIE GOURMETKÜCHE

DIE KREATIVE LÄNDLICHE KÜCHE DER Poststuben

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Risottochip mit Muscheln, Fenchel und Safran
Kartoffelröllchen mit eingelegten Zwiebeln, Räucheraal und Saiblingskaviar
Römische Pastete mit Rindertatar, Wachtelei und Bearnaise

Amuse gueule

Gebeitzter und geflämmter Lachs mit Sauerampfer
***
Carabinero mit Avocado, Rettich, Gurke und Chili-Reissud
*
Rochen mit Chicorée, Tardivo, Orange und Estragon
*
Onsen Landei mit Kalbsbries, Kräuterpapardelle,
schwarzem Trüffel und Lapsang Souchong
*
Perlhuhn mit grünem Spargel und Morcheln
*
Thai-Mango mit Vanille, Litschi und Kokos
*
Rohmilch Käse vom Wagen
***

Pâtisserie

Kaffee Operaschnitte
Pralinen: Yuzu-Praline, Kokos-Passionsfrucht Trüffel,
Tonkabohnen-Praline, Schokoladenmacaron

4-gängig - € 165,--
5-gängig - € 185,-- / 6-gängig - € 210,--