



Menü Winter 22/23

THE KITCHEN LAB

TAVOLATA

VORSPEISE

Verschiedene Salate mit Toppings und Hausdressing klassisch & vegan
2-3 saisonale Vorspeisen
Brot frisch aus dem Ofen

HAUPTGANG

GESCHMORTES VOM FREILANDKALB

VEGI: GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFEL

2 Stärkebeilagen nach Wahl (Kartoffelgratin, hausgemachte Tagliatelle, saisonaler Risotto, Pommes
Frites, Polenta, Kartoffelsoufflé)
saisonale Gemüsebeilagen

DESSERT

Etagère mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten
auf Wunsch: Crêpe Suzette live bei der Showküche

KLASSISCH

VORSPEISE

NÜSSLISALAT

Pilze | Baumnüsse | Speck | Hausdressing

xxx

KÜRBISCAPUCCINO

Kürbis | Kürbisespuma | Kürbiskernöl

HAUPTGANG

SOUS VIDE GEGARTES FLATIRON STEAK VOM SCHWEIZER WEIDERIND

Kartoffelgratin | Pastinakenpüree | Rotweinjus

V: HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI

Ravioli | Pastinake | Belperknolle

DESSERT

HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Schokoladenküchlein | Zimtparfait | Rotweibirne

auf Wunsch: Crêpe Suzette live bei der Showküche

THE KITCHEN LAB

MIX

BEISPIEL 4-GANG MENÜ

VORSPEISE (TAVOLATA)

Verschiedene Salate mit Toppings und Hausdressing klassisch & vegan
2-3 saisonale Vorspeisen
Brot frisch aus dem Ofen

VORSPEISE (KLASSISCH)

KÜRBISCAPUCCINO

Kürbis | Kürbisespuma | Kürbiskernöl

HAUPTGANG (KLASSISCH)

SOUS VIDE GEGARTES FLATIRON STEAK VOM SCHWEIZER WEIDERIND
Kartoffelgratin | Pastinakenpüree | Rotweinjus

V: HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI

Ravioli | Pastinake | Belperknolle

DESSERT (TAVOLATA)

Etagère mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten

LIVE COOKING STATION

Küchenchef Dominik begeistert euch mit seinen saisonalen, raffinierten Gerichten live von unserer Showküche.

THE
KITCHEN
LAB

Herzog
Küchen mit Herz seit 1921



Wünsche?

Habt ihr einen besonderen Wunsch oder ein Lieblingsgericht, welches an eurem Event nicht fehlen darf?

Wir setzen alles daran, dass euer Event zum unvergesslichen Erlebnis wird.

Sagt uns Bescheid, denn wir geben unser Bestes, um es möglich zu machen.

THE KITCHEN LAB Team

