

Leithe Wirt

Kochkurs - Menü Herbst 2024

Honig gebeizter Graved Lachs
auf geröstetem Schwarzbrot mit Saibling Kaviar,
Kresse Schaum und Limetten Espuma

★★★★★

Karotten Honig Ingwer Suppe
mit Kernölschaum und Thymian-Grissini

★★★★★

Rosa gebratenes Rumpsteak
mit einer Honig-Senfkruste, Kartoffel-Kräuter-Muffins
und glacierten Honig-Karotten

★★★★★

Honigwabenkörbchen
mit dunkler Ganache in Honiglikör marinierten Beeren,
Honigrahmeis und Minz Espuma