

# KOCHEVENT

## MEDITERRANER SALONABEND

*Charakter · Genuss · Gastgeberkultur*

„Ein Abend, der nicht nur erkocht, sondern erlebt wird –  
mit Charakter, Genuss und Gastgeberkultur.“

### BEISPIEL KULINARIK

Gruß aus der Küche

Ofenfrisches Landbrot mit Minz-Zitronen-Dip

Ein aromatischer Auftakt mit Frische und Charakter – einfach, ehrlich, gut.

---

### VORSPEISE

Rote Bete mal anders

Im Ofen gegarte Rote Bete mit Meerrettich, zerbröseltem Schafskäse und feinen Kräutern  
– erdig, würzig und überraschend leicht –

---

### HAUPTGANG

Ossobuco alla Milanese

Geschmorte Kalbshaxe in aromatischer Markknochen-Sauce

an Safran-Risotto und frischer Gremolata

– ein italienischer Klassiker mit Tiefgang –

---

### DESSERT

Crème brûlée

mit knuspriger Karamellkruste und einem Hauch echter Vanille

– zart, süß, überraschend –

AB 130 € PRO PERSON  
3 STUNDEN + 1 STUNDE ENTSPANNTES AUSKLINGEN