

# Tino feiert seinen Geburtstag mit einem 4 GANG Menü. Lieblingsgerichte & Kindheitserinnerungen

## Aperitif

Überraschung

## Amuse

Überraschung

## Start

-Vorspeise-

„Deutschland trifft Mexico“

Weidehuhn | Linse | Grünzeug der Saison

Tacos waren schon länger eines meiner Lieblingsgerichte. Ein Mexico Urlaub bei dem ich von traditionell bis neu interpretiert alles probieren durfte, hat das noch verstärkt. Taco dann noch kombiniert mit Goldbroiler einem Gericht aus meiner Kindheit, ein Knallerstart für unser Menü.

## Dazwischen

-Zwischengang-

„Fisch mit Bratkartoffeln“

Lachsforelle | Kartoffel | Kräuter

Bratkartoffeln mit Fisch war eines meiner Lieblingsessen als Kind, und ist es noch. Ich habe diesen Klassiker für euch neu interpretiert.

## Hauptsache

-Hauptgang-

„Holzkohle Flavour“

Schwein | Brot | Gurke | Tomate

Grillen ist eine meiner liebsten Zubereitungsarten, so vielseitig so viel Geschmack und so viel Geschichte. Leider haben wir noch keinen Holzkohlegrill in unsere Küche, aber ich habe den Flavour und Charakter eines Grillgerichtes mit anderen Mitteln für euch herausgearbeitet.

## Abschluss

-Dessert-

„Mixed Memories“

Quark | Blaubeeren | Hafer

Als Kind hat man natürlich 1-5 Lieblingsdesserts 😊  
Die alle zu machen wäre zwar lecker, aber wohl etwas zu viel. Darum habe ich aus meinen Favoriten ein Dessert für euch gebastelt.

**Menüpreis 55€ pro Person**

### Passende Weinreise

(bei der Reservierung mit angeben)

**20€ pro Person**

(0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,1 Liter)

### Passende Saftreise

(bei der Reservierung mit angeben)

**15€ pro Person**

(0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,1 Liter)

**! Nur mit Reservierung!**

**19.07.2024 ab 18:00 - 21:00 Uhr**



**Feiert mit  
mir meinen  
Geburtstag und  
erlebt ein Menü  
aus Lieblings-  
gerichten und  
Gerichten aus  
meiner Kindheit,  
die ich in  
unserem Stil  
umsetze.**

**& Tino  
& Nadine**