

GenussErlebnisse

Brotzeit

Roggen-Dinkel | Lammschinken | Petersilienwurzel |
Zwiebelkuchen | Ziegenfrischkäse |
Honig vom eigenen Bienenvolk | Nussbutter

Finther Spargel Fam. Weil

Petersilie | Schmand | Gundermann |
rote Zwiebeln | Buchweizen

Bamberger Hörnchen Fam. Ochsenschläger

Blutwurst | Croutons | Zwiebelgewächse

Bio-Ei

Champignons | Bärlauch | Perlzwiebeln | Pumpernickel |
Senfsoße

Saibling Fischzucht Birnbaum

Ringelbeete | Fenchelblüte | Velouté

Schweinebauch vom bunten Bentheimer

Bio-Schweinothek Gau Bickelheim

Brühe | Schwarzwald-Miso | Junglauch | Liebstöckel

Maibock

Lauch | Kerbel | Majoran | Senfkraut

Gartenkresse Stein's Kräuter & Garten

Karotte | Gin | Haselnuss

Ginsheimer Rhabarber Fam. Reinheimer

Kirschkirschenblüten | Waldmeister | Strudelteig

Gebäck

Karotte & Walnuss | Mohn im Windbeutel

Für den Morgen danach



Das Team der „GenussWerkstatt“ heißt Sie herzlich Willkommen!

Wir möchten Sie heute in unsere kulinarische Welt mitnehmen.

Freuen Sie sich auf **11** aufeinander abgestimmte **GenussErlebnisse**, welche **Carl Grünewald** und sein Team für Sie zusammengestellt haben.

Es erwarten Sie Gerichte mit klarer Handschrift und dem Fokus aufs Wesentliche.

Bei unseren fast ausschließlich regionalen Produkten sind wir immer nah am Produzenten und setzen dabei vor allem auf Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit.

Viel Spaß wünscht das gesamte GenussWerkstatt-Team!

Sebastian Schmidt | Carl Grünewald | Oliver Habig

**Menü inkl. Wasser 80 €
Weinbegleitung je Gang 8 €**