

GenussErlebnisse

Brotzeit

Roggen-Dinkel | Butter | Karotte | Zwiebel |
Ziegenmilch | Gundermann | Lamm

Junge Erbsen

Holunderblüte | Schmand

Hessische Garnele Familie Damm | Niedenstein
Estragon | Grüner Spargel | saure Gurken

Sellerie

Petersilie | Kerbel | Gartenkresse | Sonnenblumenkerne

Wagyu-Rind Sepp Krätz | Wittelsbacher Land | Bayern
Meerrettich

Rhönlamm I Familie Berbalk | Waldems
Radicchio | Senf

Rhönlamm II Familie Berbalk | Waldems
Champignons | Zwiebel | Senfkraut

Borretsch Stein's Kräuter & Garten | Gonsenheim
Johannisstrauch | Milch

Kirschen Familie Weil | Finthen
Zitronenverbene | Jogurt | Brot

Gebäck

Quark | Waldmeister | Wackernheimer Physalis
Haselnuss

Für den Morgen danach

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 auf die einzelnen Lebensmittel.

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

Viel Spaß wünscht das gesamte GenussWerkstatt-Team!

Carl Grünewald | Sebastian Schmidt

Menü inkl. Wasser 105 €

genuss
WERKSTATT