

Menü

Brotzeit

Roggen-Dinkel | Butter | Zwiebel | Schnittlauch | Senf
Karotte | Ziegenmilch | Frühlingslauch
Mangalitza & Buntes Bentheimer Schwein

Radieschen

Wiesenkнопf | Gartenkresse

Spargel Fam. Speth | Wackernheim

Schmand | Leindotter | Frühlingskräuter | Haselnuss
Vogelbeeren

Saibling Fam. Birnbaum | Epfenhausen

Rind | Mairübchen | Meerrettich

Zwiebel

Champignon | Buchweizen | Estragon | Bohnenkraut

Maibock I Hunsrück

Kartoffel

Maibock II Hunsrück

Chicoree | junge Fichtentriebe | Berner Soße

Borretsch eigener Garten

Joghurt | Johannisstrauch

Rhabarber

Hefe | Kirschkpflaume | Zitronenmelisse

Gebäck

Zitronenverbene | Haselnuss

Für den Morgen danach



@GENUSSWERKSTATTMAINZ

Herzlich Willkommen!

Wir möchten Dich heute in unsere kulinarische Welt mitnehmen.

Freue Dich auf 11 aufeinander abgestimmte GenussErlebnisse, welche Carl Grünewald und sein Team für Dich zusammengestellt haben.

Es erwarten Dich 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!

Claude-Louise Sauer, Maïke Witfang
& Carl Grünewald

genuss
WERKSTATT