

Menü

Brotzeit

Roggen-Dinkel | Butter | Zwiebel | Schnittlauch
Karotte | Ziegenmilch | Reh
Buntes Bentheimer Schwein | Kürbis

Schwarzwurzel

Zwiebel | Liebstöckel

Seeforelle Fam. Birnbaum | Epfenhausen
Radicchio | Kümmel

Knollensellerie

Petersilie | Röstzwiebel

Kartoffel BioFamilie Rheinhessen
Bohnenkraut | Sauermilchkäse | rote Zwiebel

Ente | Fam. Ochsenschläger | Wattenheim
Wirsing

Ente || Fam. Ochsenschläger | Wattenheim
Steinklee | Knoblauch

Borretsch eigener Garten
Joghurt | Johannisstrauch

Walnuss Walnussmeisterei Böllersen
Apfel | Brot

Gebäck

Quark | Himbeere | Haselnuss

Für den Morgen danach



@GENUSSWERKSTATTMAINZ

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!

Claude-Louise Sauer
Sebastian Schmidt | Carl Grünewald

genuss
WERKSTATT