

Menü

Brotzeit

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

Radieschen Genussgarten | Bingen
Bärlauch | Gartenkresse

Spargel Fam. Speth | Wackernheim
Schmand | Leindotter | Liebstöckel | Haselnuss
Vogelbeeren

Saibling Fam. Birnbaum | Epfenhausen
Mairübchen | Meerrettich

Zwiebel

Champignon | Buchweizen | Estragon | Oregano

Lamm Hof Berbalk | Idstein
Frühlingslauch

Reh Hunsrück
Knoblauch | grüner Spargel

Borretsch eigener Garten
Joghurt | Johannisstrauch

Rhabarber
Hefe | Zitronenmelisse

Gebäck

Quark | Himbeere | 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!

Claude-Louise Sauer, Maike Witfang
& Carl Grünewald

