

# Menü

## Brotzeit

Roggen-Dinkel | Butter | Zwiebel | Kümmel  
Karotte | Ziegenmilch | Borretsch | Heidschnucke |  
Buntes Bentheimer Schwein | Kürbis

**Apfel** Familie Speth | Wackernheim  
Gelbe Beete | Estragon | Gartenkresse

**Seeforelle** Fam. Birnbaum | Epfenhausen  
Liebstöckel | Butter

## Knollensellerie

Petersilie | Röstzwiebel | Buchweizen

**Kartoffel** BioFamilie Rheinhessen  
Bohnenkraut | Sauermilchkäse | rote Zwiebel

**Ente |** Fam. Ochsenschläger | Wattenheim  
Hartweizengrieß | Champignons

**Ente ||** Fam. Ochsenschläger Wattenheim,  
Kartoffel | Semmelbrösel | Steinklee

**Junge Fichtentriebe** Merenberg | Taunus  
Schwarze Johannisbeere

**Quitte** Fam. Speth | Wackernheim  
Holunderbeere | Rose | Majoran

## 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  
Sebastian Schmidt | Carl Grünewald

