

# Menüauswahl

## Mehrgang-Kochkurse

Sie haben die freie Wahl: Erstellen Sie sich ihr eigenes Wunschmenü, greifen Sie auf unsere Menüempfehlungen zurück oder lassen Sie sich vollkommen überraschen!

Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind vegetarisch:



Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

**info@kwiekochkunst.de**  
**+49 176 31698218**



# Vorspeisen, Suppen & Zwischengänge

## Suppen & Essenzen

### **Weißer Tomatenessenz**

Mit Basilikumöl, gepickelter Melone und Parmesanluft

### **Gurkensuppe mit Gin-&-Tonic-Schaum**

Dazu Dillöl und Minze

### **Sellerieschaumsuppe mit Apfel-Croutons**

Veredelt mit Calvados

### **Kalte Tomaten-Pfirsich-Gazpacho**

Mit Rucolaöl und Parmesanchip

### **Samtige Kürbissuppe mit Ingwer, Muskat & Kürbiskernöl**

Gekrönt von einem feinen Apfel-Roggen-Topping

### **Minestrone alla Milanese**

Dazu Tomaten-Oliven-Crunch und Parmesanschaum

### **Leichtes Gemüsesüppchen**

Mit Pasta, Kräutern, Zitronenzeste und knusprigem Topping

# Kalte Speisen & Salate

## **Rote-Bete-Carpaccio mit Feta im Filoteig**

Fein aufgeschnittene Rote Bete, kombiniert mit frischem Orangenfilet, Rucola, gerösteten Walnüssen und mariniertem Feta – serviert in einem knusprigen Filoteigkörnchen

## **Lachstatar auf Avocadocreme**

Mit Limettenperlen und getrockneter Tomate

## **Caesar Salad mit Hähnchenfilet**

Klassisch mit Parmesan und knusprigen Croutons

## **Roastbeef mit Sellerie-Mango-Salat**

Frisch und aromatisch mariniert

## **Wildkräutersalat mit mariniertem Ziegenkäse**

Dazu kandierte Walnüsse und Feigendressing

## **Thunfisch auf Avocado-Tatar**

Mit Wakame und Ponzu-Sauce

## **Gegrillte Wassermelone mit Feta-Crème**

Mit schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Rucola

## **Ceviche vom Butterfisch**

Mit Avocado, Mango, Tigermilch, hausgemachten Tortillachips und eingelegten Zwiebeln

## **Vitello Tonnato mit frittierten Kapern**

Zart gegartes Kalbsfilet, hauchdünn aufgeschnitten und serviert unter einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce – veredelt mit knusprig frittierten Kapern

# Zwischengänge

## **Käsespätzle mit Röstzwiebeln**

Hausgemachter Klassiker

## **Jakobsmuschel auf cremiger Polenta**

Dazu Balsamico-Perlen und Rote Shiso

## **Ricotta-Gnocchi mit frittiertem Salbei**

Mit braunem Nussbutterbrösel-Topping

## **Burrata mit geröstetem Pfirsich**

Auf Rucola mit Balsamico und Pinienkernen

## **Garnelen auf Zitrus-Risotto**

Mit Knoblauchbutter und Parmesan

## **Gegrillter grüner Spargel**

Mit Tomatenragout, Parmesan und Knusperbröseln

## **Gebratene Kräuterseitlinge (saisonweise Pfifferlinge)**

Mit Trüffelöl und fermentierter Knoblauchbutter auf Polenta

## **Tempura-Garnele auf Erbsencreme**

Mit Mango-Chutney und Curry-Limetten-Dressing

## **Zander im Speckmantel auf Belugalinsensalat**

Mit feinen Apfelwürfeln, frischem Dill und leichter Senfvinaigrette

## **Rindertatar mit eingelegtem Eigelb**

Auf Röstbrot mit Senfcreme und Röstzwiebeln

## **Tomatenrisotto mit Stracciatella und Basilikumschaum**

Cremig, elegant und vegetarisch raffiniert

# Hauptgänge

## Fleisch & Fisch

### **Rosa gebratenes Lammkarree**

Serviert mit Pastinakenpüree, geschmorten Tomaten und feiner Safran-Polenta

### **Maispoularde sous-vide gegart**

Mit cremigem Morchelrahm, glasiertem Karottengemüse und Kartoffelmousseline

### **Rehrücken mit Mandel-Marzipan-Kruste**

An Kirsch-Balsamico-Reduktion und feinem Selleriepüree

### **Rinderfilet „Rossini“**

Mit Trüffeljus, gebratener Schwarzwurzel und cremigem Parmesanrisotto

### **Barbarie-Entenbrust**

Serviert mit Orangen-Sojareduktion, Pak Choi und gerösteten Süßkartoffelwürfeln

### **Rinderfilet mit brauner Butterjus**

Begleitet von Romanesco und Kartoffel-Sellerie-Püree

### **Entenbrust mit Rotkohl und hausgemachten Knödeln**

Verfeinert mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce

### **Roulade vom Paderborner Landhuhn mit Füllung**

Dazu Kartoffel-Sellerie-Püree, grüner Spargel und Muskat

### **Rehmedaillons mit weißer Pfeffersauce**

Serviert mit Blaukraut und feinem Maronenpüree

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, dazu cremiges Kartoffelpüree und grüne Bohnen

### **Kalbsfilet sous-vide**

An geröstetem Blumenkohlpüree mit Gremolata und Thymianjus

### **Maishähnchenbrust auf Tomatenrisotto**

Mit Oliventapenade und feinem Parmesanschaum

### **Lammkoteletts**

Mit gerösteter Aubergine, Chimichurriöl und Paprika-Knoblauch-Joghurt

## Vegetarische Hauptgänge

### **Auberginen-Steak „au four“**

Mit Tomaten-Relish, confierter Zwiebel und Süßkartoffelstampf

### **Gefüllte Paprika mit Couscous und Feta**

Serviert mit buntem Ofengemüse und cremigem Kräuterrahm

### **Gebratene Gnocchi mit Kürbis und Salbei**

An Parmesancreme und frischem Feldsalat

### **Hausgemachte Serviettenknödel**

Mit Champignonrahm, Apfelmus und Radicchiosalat

### **Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung**

Fein gefüllte Pasta mit cremigem Ricotta und jungem Blattspinat, serviert in aromatischem Parmesan-Salbei-Sud und goldbraunen Butterbröseln

# Desserts

## **Mini Cheesecake „Burned“**

Mit Zuckerkruste, Erdbeerragout und Thymianschaum

## **Knusper-Mousse au Chocolat noir**

Im Haselnuss-Crunch mit Fleur de Sel

## **Macaron-Komposition „Dreierlei“**

Mit Füllungen aus Lavendel-Zitrone, Himbeer-Rose und Schoko-Pistazie

## **Warmer Kaiserschmarrn**

Mit Mandeln, Rosinen und Zwetschgenröster

## **Soufflé au Chocolat**

Auf Himbeerspiegel mit Basilikumsorbet

## **Tarte Tatin mit Vanilleeis**

Karamellierte Apfelrose auf Mürbeteigboden

## **Gebranntes Mandeleis auf karamellisiertem Brioche**

Dazu Zimt-Schokoladensauce

## **Zitronensorbet in Basilikumöl**

Auf Crumble von Mandel und Hafer mit kandierten Zitronenzesten

## **Karamelleis mit Fleur de Sel**

Auf Mürbeteigboden mit geschmortem Apfel und Rosmarin

## **Tonka-Vanilleeis mit Espresso-Karamell**

Serviert mit Mandelhippe und Schokoladenerde

## **Vanilleeis mit Olivenöl und Meersalz**

Auf karamellisiertem Pfirsich

## **Schwarzwälder Kirsch à la “K wie Kochkunst”**

klassisch inspiriert, modern serviert

## **Zitronentarte**

Mit Mandelmürbeteig, Thymiansirup, Buttermilcheis und karamellisiertem Mandelcrunch

## **Baumkuchen-Cube mit Tonkabohnencreme und Mandelkrokant**

Serviert mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet und frischer Minze