

Köllnitz

NATURGUT

4 Hands Dinner

mit Stefan Ziegenhagen
& Christoph Siebentritt



Menü



Hausgemachtes Landbrot mit Aufstrich vom frischen Bärlauch und aufgeschlagene Salzbuttermilch

AMUSE BOUCHE

Christoph Siebentritt

KAISERGRANAT | KAVIAR | APFEL | GURKE | HOFKRÄUTER

Gebratener Kaisergranat, eingelegter Apfel, marinierte Gurke, Störkaviar

Stefan Ziegenhagen

KÖLLNITZER ZANDER | MAIRÜBCHEN | EISENKRAUT

Marinierter Zander, geschmorte Rüben, Eisenkrauteis

Christoph Siebentritt

KÖLLNITZER WIESEN-HÜHNEREI | FRÜHLINGSLAUCH | TRÜFFEL | SAUERTEIGBROT

Pochiertes BIO-Hühnerei, Lauchcreme, schwarzer Trüffel, knuspriges Sauerteigbrot

Stefan Ziegenhagen

HECHT | BLUMENKOHL | PETERSILIE | SPINAT

Falafel vom Köllnitzer dry aged Hecht, Blumenkohl-texturen, Spinatsalat, Petersilienöl

Christoph Siebentritt

FLANKSTEAK | OCHSENSCHWANZ | KARTOFFEL | MAIS

Gegrilltes Köllnitzer Flank Steak, Ochsenchwanzpraline, Mais, BBQ-Aromen

Stefan Ziegenhagen

BAISER | RHABARBER | QUARK | WALDMEISTER | ERDBEERE

Eingelegter Rhabarber, knuspriges Baiser, marinierte Erdbeeren, Waldmeistercreme, Erdbeersorbet

HAUSGEMACHTE FRIANDISE