

Dinnershow 2026

MENÜ

Am Tisch

Brot von der Bäckerei Tinnes mit Salzbutter und Kräuterquark

1. Gang

Rindertatar von Limousinrindern vom Bauernhof Tintinger
marinierter Champignon | Champignon-Mayo

Vegetarische Alternative: ●

Buntes Karottentatar mit Karotten von Buntes Grün in Nunkirchen
marinierter Champignon | Champignon-Mayo

2. Gang

Flusskrebs-Terrine | Erbse | Orange
Sprossen von Feingrün in Tünsdorf

Vegetarische Alternative: ●

Waldpilzterrine | Erbse | Orange
Sprossen von Feingrün in Tünsdorf

3. Gang

Crèmesuppe vom Blumenkohl von Buntes Grün aus Nunkirchen
Gerösteter Blumenkohl | Crôutons

4. Gang

Semmerrolle vom Rind vom Bauernhof Jacobs
Meerrettich-Schaum | Bouillonkartoffeln

Vegetarische Alternative ●

Wirsingroulade | Meerrettich-Schaum | Bouillonkartoffeln

5. Gang

Quitten vom Obstbauer Jacoby in Tünsdorf
weiße Schokolade | Kürbiskern |

Käse

Käseespuma vom Altfuchshof in Saarburg | Zwiebelconfit | Röstbrot