

Unsere aktuellen Angebote



Die bunte
Veranstaltungsreihe
Deiner evm.

Köstliche Heimat 99 € p.P.*, **

So kocht man ...

... im Westerwald

Köstlichkeiten aus dem Westerwald

- Diverse Westerwälder Kleinigkeiten mit Döbbeckooche & Dips
- Geschmortes und gebratenes Rind mit Kümmelsoße, Speckwirsing und Kartoffel-Karotten-Stampf
- Buchteln mit Pflaumen und Pumpernickelleis

Zusätzlich zur regulären Getränkepauschale wird eine abgestimmte Auswahl an Bieren der Hachenburger Brauerei angeboten.

... am Rhein

Rheinische Tapas im neuen Gewand gekocht und kreativ serviert

- Blutwurstravioli auf Sauerkraut
- Variation vom Lachs
- Blätterteigtasche gefüllt mit Ziegenkäse
- Kartoffelbrot mit gebratener Hühnchenleber
- Kürbis-Döbbeckooche
- Gebackene Wirsingroulade mit Dip
- Armer Ritter mit Kompott

... im Hunsrück

Wild aus dem Hunsrück

- Wildkräutersalat mit sauren Zwetschgen & Wildschinken-Croûtons
- Pilz-Cappuccino mit Wildschweinravioli
- Rehkeule im Kräuterheu mit Erbsensoße
- Topfenknödel mit Zwetschgen und Schokoladeneis

... in der Eifel und an der Mosel

Das Beste von Eifel & Mosel

- Geräucherte Forelle auf Rote-Beete-Carpaccio
- Gebratener Zander auf Sauerkraut mit Rieslingsoße
- Geschmortes Eifelrind auf Karoffel-Lauch-Gemüse
- Dessert vom Moselweinbergpfirsich

Business

Querbeet Kochstudio

Unsere aktuellen Angebote

Q U E R
B E E T

Die bunte
Veranstaltungsreihe
Deiner evm.

Perfekt vorbereitet!

Ostermenü 99 € p.P.*, **

- Joghurtterrine mit Wildkräutern und Lamm-Carpaccio
- Gratiniertes grüner Spargel mit Käse und Lachsforelle
- Variation vom Lamm mit Bohnen und Kartoffelstampf
- Rhabarber-Quark-Timbale mit Erdbeeren

Muttertagsmenü 99 € p.P.*, **

- Marinierter Spargelsalat mit pochierter Lachsforelle
- Geflügelkraftbrühe mit Ravioli und Zuckerschoten
- Perlhuhnbrust mit Morchelsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin
- Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Rhabarberkompott und Vanilleeis

Weihnachtsmenü 109 € p.P.*, **

- Lauschschnecken mit Ziegenfrischkäse
- Marinierter Feldsalat mit Süßkartoffeldressing mit Kürbistarte und eingelegten Garnelen
- Lachsforelle in der Papilote
- Roastbeef unter der Senfkruste mit Wurzelgemüse, Zwiebelmarmelade mit Anis und tasmanischem Bergpfeffer verfeinert, Selleriepüree und Semmel-Apfelauflauf
- Gewürz-Schokoladen-Mousse mit weißem Zimt-Parfait

Business

Infos & Tickets unter:
www.querbeet.live



Querbeet Kochstudio

Unsere aktuellen Angebote

Q U E R
B E E T

Die bunte
Veranstaltungsreihe
Deiner evm.

Einfach, aber genial.

Geflügel Liebhaber

3-Gänge 89 € p.P. *, **

3-Gänge

- Zitronengrassuppe mit Lachsforelle
- Perlhuhnbrust in Rahmsoße mit Gemüse vom Markt und gebackenem Brotauflauf
- Thymian-Panna cotta mit Crumble und Fruchtsorbet

Fleischliebhaber (Kalb)

3-Gänge 89 € p.P. *, **

3-Gänge

- Karotten-Kokos-Cappuccino mit Hähnchenbrust
- Gebratener Kalbstafelspitz mit Pilzen der Saison, mediterranes Gemüse und selbstgemachte Nudeln
- Apfeltarte mit Vanillesoße und Schokoladeneis

Fleischliebhaber (Rind)

3-Gänge 89 € p.P. *, **

3-Gänge

- Kreative Salatbowl mit Blattsalaten, Kohlenhydraten, Frucht, 2 Dressings und saftigen Rinderstreifen
- Rosa gebratene Rinderhüfte unter der Senfkruste in Schalottensoße mit Rahmwirsing und Döbbekooche
- Haselnusskuchen, Sabayon und Grand Marnier-Parfait

5-Gänge 109 € p.P. *, **

5-Gänge

- Gemüse-Carpaccio mit Wildkräutersalat
- Ziegenkäsefrühlingsrolle
- Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß
- Zweierlei vom Huhn mit Gemüse vom Markt und gebackenem Brotauflauf
- Topfenknödel auf Kompott mit Schokoladeneis

5-Gänge 109 € p.P. *, **

5-Gänge

- Gefüllte Buchteln mit Kalb, Pesto und Lauchquiche
- Marinierte Rote Beete-Scheiben mit Feldsalat und zweierlei von der Lachsforelle
- Mais-Kokosnuss-Schaum mit Hähnchen
- Kalbstafelspitz aus dem Kräuterheu, Erbsensoße, Blumenkohl und Mohnschupfnudeln
- Schokoladenmus mit Früchten und weißem Kaffeeis

5-Gänge 109 € p.P. *, **

5-Gänge

- Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan
- Gefüllte Rindfleischartellettes mit Limettenschmand
- Asiatische Rinderkraftbrühe mit Ravioli
- Rosa gebratene Rinderhüfte unter der Senfkruste in Schalottensoße, Rahmwirsing und Döbbekooche
- Haselnusskuchen, Sabayon und Grand Marnier-Parfait

Business

Infos & Tickets unter:
www.querbeet.live



Querbeet Kochstudio

Unsere aktuellen Angebote

Q U E R
B E E T

Die bunte
Veranstaltungsreihe
Deiner evm.



Vegetarisches Menü

3-Gänge 89 € p.P.*, **

3-Gänge

- Gemüse-Carpaccio mit Wildkräutersalat und Ziegenkäsefrühlingsrolle
- Gemüse vom Markt in verschiedenen Texturen, Kräuter-Beurre blanc und gebackenem Brotauflauf
- Topfenknödel auf Kompott mit Schokoladeneis

4-Gänge 99 € p.P.*, **

4-Gänge

- Mit Quittendressing marinierter Feldsalat, Kürbistarte und Rote Beete-Scheiben
- Kürbis-Orangen-Cappuccino
- Gebackene Selleriekroketten, Rosenkohlcreme, Rosenkohl und Maronenpolenta
- Pflaumen-Schokoladentörtchen

Veganes Menü 109 € p.P.*, **

Wir können auch vegan!

- Mariniertes Ofengemüse mit Kraut und Gewürz
- Klare Tomatensuppe mit Ravioli
- Gemüse Dumplings mit Püree
- Frühlingsrolle mit Wirsing und Kartoffeln
- Schokoladekuchen mit Frucht und Sorbet

Business

Infos & Tickets unter:
www.querbeet.live



Unsere aktuellen Angebote



Die bunte
Veranstaltungsreihe
Deiner evm.

Specials

Vive la France 139 € p.P.*, **

Eine kulinarische Reise in unser Nachbarland: Frankreich!

- Thunfisch Variation -Tatar, gebeizt, geräuchert- mit Limonenschmand und Salat
- Kraftbrühe vom Huhn mit Zitronengras und Ravioli
- Fisch des Tages mit Gemüserisotto
- Rinderfilet im Kräuterheu, Trüffelsoße, Gemüse vom Markt und Polenta
- Gateau von Schokolade mit Frucht und Vermoutheis

Rieslingliebe 109 € p.P.*, **

Das perfekt abgestimmte Menü für Rieslingliebhaber!

- Geräuchertes Lachsmousse mit Gurken & Meerrettich
- Gebratener Zander auf Sauerkraut an Rieslingsoße
- Riesling-Hähnchen mit Gemüse-Tagliatelle
- Zitronen-Schokoladen-Creme mit Früchten und Riesling-Sorbet

Zusätzlich zur regulären Getränkepauschale wird eine abgestimmte Weinauswahl angeboten.

Die besten Weine und Leckereien 139 € p.P.*, **

Regionale Köstlichkeiten treffen auf heimische Weine - Kick & Harmonie Ihrer Sinne!

- Mariniertes Ofengemüse mit Rucola
- Lachsforelle in verschiedenen Variationen
- Gnocchi in Tomatensoße mit Pesto
- Gebratenes Roastbeef, Sauce Bernaise, Gemüse vom Markt
- Haselnusskuchen mit Früchten und Tonkabohneneis

Wein- & Käseseminar 99 € p.P.*, **

Erfahren Sie mehr aus dem Bereich Käse und Wein.

Es werden verschiedene Käsesorten und verschiedene Weine mehr Chutney und Beilagen serviert.

- Verschiedene Frischkäsesorten
- Camembert, Gaperon, Chaource
- Reblochon, Tomme de Savoie
- Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, Tete de moine
- Munster, Époisses, Pont l'Évêque
- Roquefort, Gorgonzola, Fourme d'Ambert

Zusätzlich zur regulären Getränkepauschale wird eine abgestimmte Weinauswahl angeboten.

* Alle Preise gelten für eine Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen.

Die Kochkurse sind für max. 5 Stunden ausgelegt. Ab der 6. Stunden fallen zusätzliche Kosten an.

** Im Preise enthalten ist eine Getränkepauschale für:

Mineralwasser, Limoanden & Säfte
Koblenzer Pils (mit und ohne Alkohol)
Weinangebot vom GenussZimmer

Business