

# 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.\*, \*\*

- Joghurtherrine 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 Morchelseiße, 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](http://www.querbeet.live)



Querbeet Kochstudio

# Unsere aktuellen Angebote

Q U E R  
B E E T

Die bunte  
Veranstaltungsreihe  
Deiner evm.

Einfach, aber genial.

## Geflügeliehaber

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

## Fleischliehaber (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

## Fleischliehaber (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](http://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 mariniertes 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](http://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*