

Aschermittwoch im Restaurant Feinkost Kahn
am 22. Februar 2012

Aschermittwochsmenue

Amuse-Bouche

Saure Forelle
auf Gurken-Ingwerkompott, Rote Bete
und Mandelmilch

Souffliertes Saiblingsfilet
auf Sesam-Blattspinat und Zitrusfrüchten

Sorbet von Gartenkräutern
mit kandierten Tomaten

Kabeljau auf Schwarzwurzeln
Trüffel-Portweinsoße und Wirsingröllchen

Schuppige Apfel-Tarte
auf Rum-Gewürzabayone

Euro 59,-

Beginn: 19:00 Uhr
Wir bitten um Reservierung unter:
0821-312031



KAHN