

Zum Tag der Nachhaltigen Gastronomie

Findet ein 4 Hands Dinner in Koblenz statt.

Detlev Ueter und Jürgen Hühner sind bekannt für ihre handwerklich umgesetzte regionale und saisonale Küche. Anlässlich des Tages der nachhaltigen Gastronomie organisieren sie ein gemeinsames 4-Gänge-Dinner in Zusammenarbeit mit dem Convivium Rhein-Mosel. Nachhaltigkeit ist ein vielschichtiges Thema. An diesem besonderen Abend steht die Verwendung von Gemüse, Wildkräutern und regionalen Produkten sowie die ganzheitliche Verarbeitung der Lebensmittel im Mittelpunkt. Lassen Sie sich nicht nur von den köstlichen Speisen verwöhnen, sondern auch von den beiden Köchen und den Lieferanten in die Geheimnisse nachhaltiger Produktion einführen.

Empfang mit Fingerfood & Vermouth-Cocktail

Carpaccio vom geräucherten Sellerie
Wildkräutersalat / Ceviche vom Laacher See Felchen

Fenchelschaumsuppe mit Lamm und Bärlauch
Innereien am Spieß

Wildmaultaschen mit Westerwälder Fuchswitzen, Felsenbiersauce
Essenz vom Weizengras / Erbspüree / Möhren

Schokoladen Dessert mit Original Beans & Koa
Rhabarber und Vermouth

65 € pro Person inklusive Wasser und Aperitif

Getränke Pauschale Wein 20 €

Beginn: 19 Uhr

Ort: Veranstaltungsraum EVM, Schloßstr. 42, 56068 Koblenz