

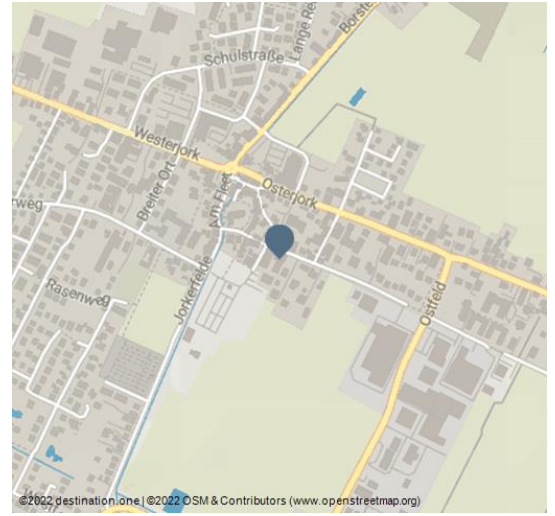


3-Gang Menü in traditioneller Altländer Umgebung

Kulinarik sonstige



04-vergesseneobst-undgemuesesorten_1 - © Tobias Oechler Fotografie, Hotel Altes Land



Das Menü startet mit einer traditionellen Tasse gebundener Altländer Hochzeitsuppe. Eine Altländer Spezialität aus Rindfleisch die nach Originalrezept zubereitet wird.

Im Hauptgang besteht die Wahlmöglichkeit zwischen unseren Königsberger Klopsen, aus Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein und dem Auerochsen, mit Gerstenrisotto. Übrigens die Fleischsorten sind von seltenen Tierrassen – Wir sagen dazu: Vergessene Genüsse – neu erleben! Oder sie wählen Zanderfilet mit Apfelrisotto von Altländer Äpfeln. Als Nachspeise reichen wir heiße Altländer Zimtpflaumen mit Vanilleeis.

Preisinformationen:

Preis: 30.00 €

Termine:

Mittwoch, 28.09.2022, 18:00 Uhr
Mittwoch, 05.10.2022, 18:00 Uhr
Mittwoch, 12.10.2022, 18:00 Uhr
Mittwoch, 19.10.2022, 18:00 Uhr
Mittwoch, 26.10.2022, 18:00 Uhr

Link zum Kartenverkauf:

Link zum Kartenverkauf (<https://www.tourismus-altesland.de/oeffentliche-fuehrungen/#!/e/b5a9c6c0c258e783b30221d1213b13d4>)

Veranstaltungsort:

Hotel Altes Land
Schützenhofstraße 16
21635 Jork

🏠 www.tourismus-altesland.de/oeffentliche-fuehrungen/#!/e/b5a9c6c0c258e783b30221d1213b13d4



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/sNcld>

Quelle: destination.one

ID: e_100398791

Zuletzt geändert am 18.05.2022, 06:25