

VARIETÉ et cetera

BOCHUM

ARTISTIK.COMEDY.GASTRONOMIE.



Regionales,
saisonales &
hausgemachtes
3-GÄNGE-MENÜ
38,50 EUR p. P.
FRÜHJAHR 2025

KLASSISCH



Vorspeise

Meer aus Magie

Gegrillte Garnele | Asiatischer Gurkensalat
Chili | Sesam | Kartoffel-Briketts



Hauptgang

Spieß vom Ruhrpottkalb

Gegrillter Kalbsspieß | Jus
Kichererbsen-Linsen-Stampf | Frühlingsgemüse

Regionales
Fleisch vom
HeiBener Hof
(Mülheim)

VEGAN



Vorspeise

Zauberwiese

kalte Radischensuppe | Blütenblätter
Kartoffel-Briketts | Kresse

Hauptgang

Kra(e)sse Bowl

frische Ringelbete | Kresse | Frühlingsgemüse | Couscous
pikanter Gurkensalat | Kichererbsen-Linsen-Stampf



DESSERT

Sie wünschen
sich ein veganes
Dessert? Bitte
sprechen Sie
uns an!



Dat können wir auch!

hausgemachtes Pistazieneis | Kadayif
weißer & dunkler Schokoladenspiegel



oder



Kleiner Gourmet-Käseteller

hochwertige Käsesorten (Hart- & Weichkäse)
Olivensef | Weintrauben | frischgebackenes Steinofen-Baguette



vegetarisch - Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab



vegan



0234.13003



events@variete-et-cetera.de



www.variete-et-cetera.de