



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

KLASSISCH

Vorspeise Erntedank

Hokkaido Kürbis-Suppe | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl
Brot & Schweinebauch-Knusper

Hauptgang Chicken Duo

Ragout von der Hähnchenbrust &
ausgelöste Hähnchenkeule vom Grill „Teriyaki Style“
Mangold-Panistaken-Schwarzwurzelgemüse
Kartoffelstampf | Gewürzgurken Relish

Regionales
Fleisch vom
HeiBener Hof
(Mülheim)

VEGAN

Vorspeise Erntedank vegan

Hokkaido Kürbis-Suppe | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl
würzige Spinatbällchen

Hauptgang Herbst Bowl

Jackfruit | Cowl Slow | Mangold-Panistaken-Schwarzwurzelgemüse
Kartoffelstampf | Gewürzgurken Relish | Nüsse

DESSERT

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



et cetera Traum

lauwarmes Schoko-Birnen-Küchlein | Brombeersauce
Bourbon-Vanille-Eis

oder



Kleiner Gourmet-Käseteller

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



vegetarisch - Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab



vegan



0234.13003



events@variete-et-cetera.de



www.variete-et-cetera.de