

VARIETÉ et cetera

BOCHUM

ARTISTIK.COMEDY.GASTRONOMIE.



Regionales,
saisonales &
hausgemachtes
3-GÄNGE-MENÜ
38,50 EUR p. P.
WINTER 2025/26

KLASSISCH

Vorspeise

Seelenwärmer

Black Tiger Garnele | Balsamico Linsen | Petersilie

Hauptgang

Winter Beef

karamellisierte Short-Cut-Beef-Rib mit Feige & Balsamico
Pulled Beef mit Gremolata
marinierter Rotkohl aus dem Ofen | Kartoffel-Knödel

Regionales
Fleisch vom
Heißener Hof
(Mülheim)

VEGAN

Vorspeise

Zitrus Mischung

Pampelmuse | Orange | Grapefruit | Radicchio | frische Kräuter
Kürbiskerne | Olivenöl | Ahornsirup

Hauptgang

Süße Knolle

Gefüllte Süßkartoffel | Rotkohl | Kichererbsen | Tahin
Walnüsse | Koriander

DESSERT

Winterzauber

Nougat Praline | warme Orangensauce | Punsch-Eis | Crunch

oder



Kleiner Gourmet-Käseteller

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

Änderungen im Menü vorbehalten!



vegetarisch - Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab



vegan



0234.13003



events@variete-et-cetera.de



www.variete-et-cetera.de