

VARIÉTÉ 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 | Limette | Petersilie

Hauptgang

Feiger Winter

Kalbs-Stripes an Feigen-Sauce | karamellisierte Ofenrotkohl
mit Walnüssen | Kartoffelklöße mit Maronenfüllung

VEGAN

Vorspeise

Zitrus Mischung

Pampelmuse | Orange | Grapefruit | Radicchio | frische Kräuter
karamellierte Möhren | Radieschen | Kürbiskerne

Hauptgang

Süße Knolle

Süßkartoffel | winterlicher Ofenrotkohl | Kichererbsen
Tahin | Apfel | Walnüsse | Koriander

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

DESSERT

Winterzauber

Nougat Praline | Orangensauce | Punsch-Eis | Crunch

oder

Kleiner Gourmet-Käseteller

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

Anderungen im Menü vorbehalten!



vegetarisch - Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab



vegan



0234.13003



events@variete-et-cetera.de



www.variete-et-cetera.de