

# HERBST-MENÜ

Zwei Drei-Gänge-Menüs zur Wahl  
& inkl. Amuse Bouche & Live-Musik

# Küchenparty 2026

Do, 08. Oktober 2026 · ab 18 Uhr · 65 € p.P.

Optionaler Dresscode: Tracht



## Menü 1 - fisch & fleisch

### Amuse Bouche | Schwarzbrot

Nussbutter · Meerrettich · Tête de Moine · Nashi Birne

### Erster Gang | Thunfisch-Tataki

Avocado Tatar · Wasabi Crunch · Crunchy Chili Oil

### Zweiter Gang | Porchetta vom Iberico Schwein

Salbei-Fenchelsauce · dreierlei Cima di Rapa Kohl  
· Tagliatelle della casa

### Dritter Gang | Mandel - Pâte à choux

Sanddorn Gel · Amarettini Crumble · Brombeeren ·  
Tonkabohne-Mandel-Eis

## Menü 2 - vegetarisch

### Amuse Bouche | Schwarzbrot

Nussbutter · Meerrettich · Tête de Moine · Nashi Birne

### Erster Gang | Kürbis-Tataki

Avocado Tatar · Wasabi Crunch · Crunchy Chili Oil

### Zweiter Gang | Fagottini

Salbei-Fenchelsauce · Ziegenkäse · geräucherter Kürbis

### Dritter Gang | Mandel - Pâte à choux

Sanddorn Gel · Amarettini Crumble · Brombeeren ·  
Tonkabohne-Mandel-Eis



**Jetzt Plätze online reservieren:**

oder 07121-300380 | [reservierung@cafe-sommer.de](mailto:reservierung@cafe-sommer.de)