KOCH- UND GRILLSCHULE

Genuss vom Grill – Mediterrane Aromen & kreative Küche

Ein viergängiges Menü, das mediterrane Leichtigkeit mit kräftigen Grillaromen verbindet. Frische Zutaten, ausgewählte Kräuter und raffinierte Kombinationen sorgen für ein abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

1. Gang – Gegrillte Birne

Gegrillte Birne mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rohzucker und Nüssen

Die fruchtige Süße der gegrillten Birne trifft auf würzigen Ziegenkäse, der mit Rohzucker karamellisiert wird. Knackige Nüsse runden das Zusammenspiel aus Süße, Würze und Röstaromen ab.

Inhaltsstoffe: Birne, Ziegenkäse, Rohrohrzucker, gemischte Nüsse (z. B. Walnüsse oder Haselnüsse), optional Honig und frische Kräuter.

Allergene: G – Milch und Milchprodukte (Ziegenkäse); H – Schalenfrüchte (abhängig von der verwendeten Nusssorte).

2. Gang – Mediterraner Grillgenuss

Lauwarmer mediterraner Kartoffelsalat mit Rucola, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Balsamicocreme, verfeinert mit Grana Padano. Dazu Dreierlei vom Grill: Rind, Ziege und Huhn.

Ein mediterraner Kartoffelsalat mit frischen Zutaten, aromatischem Knoblauch und einer feinen Balsamiconote. Grana Padano verbindet die Komponenten; dazu drei Fleischsorten mit ihren eigenen Grillaromen.

Inhaltsstoffe: Kartoffeln, Rucola, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Balsamicocreme, Grana Padano, Olivenöl, Kräuter, Gewürze, Rindfleisch, Ziegenfleisch und Hähnchenfleisch.

Allergene: G – Milch und Milchprodukte (Grana Padano); L – Schwefeldioxid und Sulfite (möglich bei Balsamicocreme, abhängig vom Produkt).

3. Gang – Lachs vom Grill

Gegrillter Lachs mit Orangenreis, Paprika, frischer Minze und Kräutern

Saftiger Lachs mit feinen Röstaromen trifft auf fruchtigen Orangenreis. Paprika bringt eine leichte Süße, frische Minze und Kräuter sorgen für aromatische Frische.

Inhaltsstoffe: Lachsfilet, Reis, Orange und Orangensaft, Paprika, frische Minze, frische Kräuter (z. B. Petersilie und Thymian), Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Allergene: D – Fisch (Lachs).

4. Gang – Smoked Dessert

Gesmokter Cheesecake mit Mascarpone, Karamell und Butterkeks

Ein cremiger Cheesecake mit feiner Rauchnote. Mascarpone sorgt für eine samtige Konsistenz, während Karamell und knusprige Butterkekse einen süßen Abschluss bilden.

Inhaltsstoffe: Frischkäse, Mascarpone, Zucker, Eier, Butter, Butterkekse, Karamell (Zucker, Sahne und Butter), optional Vanille.

Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Butterkekse); C – Eier; G – Milch und Milchprodukte (Mascarpone, Frischkäse, Butter und Sahne).

Allergenübersicht für das gesamte Menü

Kennzeichnung	Allergen	Enthalten in
A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	4. Gang
C	Eier	4. Gang
D	Fisch	3. Gang
G	Milch und Milchprodukte	1., 2. und 4. Gang
H	Schalenfrüchte	1. Gang (je nach Nusssorte)
L	Schwefeldioxid und Sulfite	2. Gang (produktabhängig)

Hinweis zur Allergenkennzeichnung

Diese Angaben sind eine vorläufige Rezepturübersicht. Für eine verbindliche Kennzeichnung müssen die tatsächlich verwendeten Zutaten und Herstellerangaben geprüft werden. Insbesondere Balsamicocreme, Gewürzmischungen, Butterkekse und Nüsse können je nach Produkt weitere Allergene enthalten. Sulfite sind kennzeichnungspflichtig, wenn sie im Endprodukt mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l enthalten sind.

Das Konzept: Vier Gänge – vier Geschmackserlebnisse – ein gemeinsames Kocherlebnis. Im Mittelpunkt stehen Grilltechniken, der Umgang mit unterschiedlichen Fleischsorten und das kreative Zusammenspiel von Röstaromen, Fruchtigkeit und frischen Kräutern.