

**Kochkurs**  
**Burger-Parade**

*3 Burger*

*Der Saupreiss*  
*Weißwurst-Patty | Laugen-Bun*  
*Rotkohl | Radieschen | Honig-Senf*

\*\*\*

*Salmon*  
*Lachs | Broiche-Bun*  
*Austernpilze | Wasabirauke | Erdnusssauce*

\*\*\*

*Bad-Ass-Burger*  
*Burgermeister-Blend | Kartoffel-Bun*  
*Pancetta | Cheddar | Tomate | Zwiebel*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Steak-Party**

*Fleisch-Menü*

*Kotelett vom Duroc-Schwein*  
*Kartoffel-Paprika-Stampf | Olivensalsa*

\*\*\*

*Flank Steak*  
*Sauer eingelegtes Gemüse | Petersilien-Mayonnaise | Kartoffelchips*

\*\*\*

*Tomahawk vom Rind*  
*Schalottenbutter | Selleriemousseline | Perlzwiebeln*

\*\*\*

*Geräuchertes Rinderfilet*  
*Glasnudeln*

*Inklusive Getränke*  
*Preis:*

**129,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Fisch-Party**

*Fisch-Menü*

*Ceviche von der Dorade*

\*\*\*

*Gedämpfte Lachsforelle | Gurke | Kaviar-Sauce*

\*\*\*

*Confierte Seezunge | Meerrettich-Frischkäse | grüner-Apfel | Staudensellerie |  
Rote Bete*

\*\*\*

*Seeteufel-Piccata | Gemüse-Spaghetti | süß-scharfe Tomaten-Paprika-Sauce*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**129,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Pasta, Gnocchi & Co.**

4 Gang Menü

Gnocchi  
Gemüse | Garnelen

\*\*\*

Tortellini in brodo (Brühe)

\*\*\*

Eier-Ravioli  
Kirschtomaten | Salbei

\*\*\*

Tonkabohnen-Pannacotta  
Beeren

Inklusive Getränke

Preis:

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Happy Food Bowls**

4 Gang Menü

*Poke Bowl mit Lachs*  
*Gurke | Rotkohl | Avocado | Radieschen | Quinoa | Sesam*

\*\*\*

*Tandoori-Hähnchen Bowl*  
*Flugmango | rote Zwiebel | Koriander | Joghurt | Duftreis*

\*\*\*

*Tofu Bowl*  
*Kichererbsen | Möhren | Wilder Brokkoli | Räuchertofu | Tahini | Sojajoghurt*

\*\*\*

*Süße Bowl*  
*Chiasamen | Kokos | Grapefruit | Banane | Granatapfel | Nüsse | Honig*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
*Die Welt der Meeresfrüchte*

4 Gang Menü

*Austern – Natur und Rockefeller*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
Pinienkern-Polenta | Kapern*

\*\*\*

*Meeresfrüchte-Risotto  
Muscheln | Garnelen*

\*\*\*

*Ceviche vom Hummer  
Linsenkompott | Glasierter Chicorée*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**139,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Wasserbüffel – Eine unbekannte Delikatesse**

4 Gang Menü

*Vietnamesische Pho mit Büffelsteak*

\*\*\*

*Büffel-Burger*  
*Büffelmozzarella | Mango-Chili-Salsa*

\*\*\*

*Entrecôte vom Büffel*  
*Karotten | Kartoffel-Trüffel-Schaum*

\*\*\*

*Panna Cotta aus Büffelmilch*  
*Basilikumpesto*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**139,00 € pro Person**

## **Kochkurs**

### *Happy Tapas – Spanisches Soulfood entdecken*

#### *Tapas-Tafel*

*Salatherzen | Blauschimmel  
Gambas | Knoblauchsauce  
Andalusische Salmorejo (Tomatensuppe)  
Tortilla | Chorizo | Tomaten | Erbsen  
Gefüllte Aubergine  
Paella-Röllchen | Serrano  
Mini-Paprika | Hähnchen-Dattel-Füllung  
Hähnchenleber | Sherrysauce  
Kaninchen | Romesco-Sauce  
Pikanter Blechkuchen  
Gewürz-Tomaten  
Zitronen-Aioli  
Crema Catalana*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**



**Kochkurs**  
**Gemüse kann auch anders**

4 Gang Menü

*Artischocken | Mozzarella | Kandierte Zitronenschale*

\*\*\*

*Auberginen | Schwarzer Knoblauch | Chili | Joghurt*

\*\*\*

*Pasta | Blumenkohl | Nüsse*

\*\*\*

*Süße Kürbis-Apfel-Tarte | Zucchini-Erdbeer-Eis*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Tatar in Variation**

4 Gang Menü

*Gemüse-Tatar mit Ziegenfrischkäse*  
*Paprika | Brokkoli | Granatapfel*

\*\*\*

*Tatar vom Lachs*  
*Linsen | Avocado | Mango | Lachskaviar | Kresse*

\*\*\*

*Koreanischer Tatar vom Rind*  
*Pilz-Bouillon | gebeiztes Eigelb | Frühlingslauch | Sesam*

\*\*\*

*Papaya-Melonen Tatar*  
*Zitronenblinis | Schokoladensauce | Pistazieneis*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Spargel**

4 Gang Menü

*Forellentatar | Wasabicreme | Spargel-Chips |  
Spargel-Relish*

\*\*\*

*Spargel im Rote Bete-Crêpe |  
Pochiertes Ei | Ricotta*

\*\*\*

*Kotelett vom Duroc-Schwein |  
Gegrillter Spargel | Hollandaise*

\*\*\*

*Rhabarbertarte, Pistazien  
Rosmarinstreusel, Spargeleis*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**139,00 € pro Person**

**Kochkurs**

*Sushi – Japanische Leckerbissen zum selber rollen*

*Sushiplatte*

*Nigiri:*

*Garnele | Rote Bete*

*Gunkan-Maki:*

*Forellenkaviar | Avocado-Passionsfrucht-Tatar | Semmelbrösel*

*Te-Maki:*

*Lachs | Avocado | Gurke | Schnittlauch*

*Futo-Maki:*

*Thunfisch | Japanisches Omelette | Karotte | Grüner Spargel |  
Eingelegter Rettich*

*Ura-Maki (California-Roll):*

*Surimi | Avocado | Gurke | Sesam*

*Dazu:*

*Eingelegter Ingwer | Wasabi | Sojasauce*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**

*Feierabendküche – schnell, gesund und lecker*

4 Gang Menü

*Geröstetes Brot | Avocadobutter | Tomatensalsa*

\*\*\*

*Gefüllte Zucchini | Pinienkerne | Parmesan*

\*\*\*

*Fischgratin | Mangold*

\*\*\*

*Hähnchenschnitzel | Körnerkruste | Couscous-Salat*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Vegan – Voller Geschmack „ganz ohne“**

4 Gang Menü

*Sushi Variationen*

\*\*\*

*Orientalische Rote Linsensuppe | Koriander-Sambal*

\*\*\*

*Burger | Süßkartoffel | Blumenkohl | Apfel | Mandelcreme*

\*\*\*

*Tiramisu vom Kürbis | Beeren | Vollkorn*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Norddeutsche Küche**

4 Gang Menü

Nordsekrabben  
Schwarzbrot | Brokkoli | Sauerrahm | gebeiztes Eigelb

\*\*\*

Nockerln vom Hecht  
Mangold-Tomaten-Gemüse | Dillsauce

\*\*\*

Geröstete Wachtel  
Perlgraupen | Steckrübe | Queller

\*\*\*

Himbeer-Grießflammerie  
Fenchelsalat | Fencheleis

Inklusive Getränke

Preis:

**119,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Französische Küche**

4 Gang Menü

*Carpaccio von der Roten Bete*  
*Knurrhahnfilet | Reblochen | Korinanderöl | Nüsse*

\*\*\*

*Französische Käsesuppe*  
*Croque Madame-Sandwich | Schinken | Käse | Ei*

\*\*\*

*Entrecote*  
*Ratatouille | Gratin | Sardellenbutter*

\*\*\*

*Crêpe Suzette*  
*Orangenfilets | Vanille Eis*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**129,00 € pro Person**



**Kochkurs**  
**Provence Küche**

4 Gang Menü

*Nizza-Salat*

\*\*\*

*Provenzalische Tomatensuppe |  
Olivenkuchen | Tapenade*

\*\*\*

*Gefüllte Maishähnchenbrust | Ratatouille*

\*\*\*

*Crème brûlée mit Lavendel*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Toskanische Küche**

4 Gang Menü

*Spinat-Linguine*  
*Salsicciaklößchen | Calamari | Kräuter*

\*\*\*

*Pappa al Pomodoro*  
*(Tomaten-Brot-Suppe)*

\*\*\*

*Bistecca alla Fiorentina*  
*Aubergine | Mozzarella*

\*\*\*

*Olivenölkuchen | Pfirsich | Ricotta*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Bella Italia**

4 Gang Menü

*Bruschetta*

\*\*\*

*Pasta alla carbonara*

\*\*\*

*Saltimbocca allaromana*  
*Rosmarinkartoffeln | Bohnen*

\*\*\*

*Tiramisu*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Sizilien**

4 Gang Menü

*Orangensalat | Pecorino | Schwarze Oliven*  
*Insalata di aranceconpecorino e olivenere*

\*\*\*

*Pasta | Tomatensauce | Auberginenscheiben*  
*Pasta alla norma*

\*\*\*

*Seelachsfilet auf sizilianische Art | Kartoffelplätzchen | Salmoriglio Sauce*  
*Filetto di pollackallasiciliana*

\*\*\*

*Ricottakuchen aus dem Ofen*  
*Cassata al forno*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Mediterrane Küche**

4 Gang Menü

*Gebratene Jakobsmuschel | Pinienkern-Polenta | Kapern*

\*\*\*

*Provenzalische Tomatensuppe | Olivenkuchen | Tapenade*

\*\*\*

*Gefüllte Maishähnchenbrust | Rararouille*

\*\*\*

*Crème brûlée mit Lavendel*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Levante Küche**

*Tafelmenü*

*Aubergine | Schwarzer-Knoblauch | Joghurt | Pinienkerne*  
*Selleriepürree | geschmorte mini Paprika | Kräuter-Oliven-Pesto*  
*Süßkartoffel | Ziegenkäse | Frühlingslauch*  
*Blumenkohl | Ingwerbutter*  
*Shakshuka | Tahinisauce*  
*Sabih*  
*Burrata | Blutorange | Korinder | Lavendelöl*  
*Kalamare | Mandelcreme | Limettenrelish*  
*Dorade | Dal | Buttermilch*  
*Lammrücken | Erdnuss | Zwiebel Chili*  
*Süßkartoffelpuffer | Joghurteis | Gewürzsirup*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**122,00 € pro Person**

**Kochkurs**

**JAMAS! – Griechisch kochen und genießen**

*Mezze-Tafel*

*Griechischer Salat*

*Rote Bete-Salat | Joghurt-Knoblauch-Dip*

*Zucchinikrapfen*

*Tarama*

*Gebackener Feta | Tomate | Paprika*

*Griechische Bohnensuppe*

*Oktopus Stifado*

*Fleischspieße vom Grill*

*Auflauf mit Hackfleisch | Kartoffeln | Auberginen*

*Pita*

*Tsatsiki*

*Teigbällchen | Joghurt-Walnuss-Eis | Honig*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**122,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Jerusalem**

4 Gang Menü

*Sellerie Püree | Pikanter Blumenkohl | Wachtelei*

\*\*\*

*Topinambur-Suppe | Haselnuss-Spinat-Pesto*

\*\*\*

*Heilbutt mit Pistazien-Pinienkern-Kruste | Rucola-Petersilien-Sauce |  
Maisküchlein*

\*\*\*

*Ricottakrapfen | Brombeer-Sauce | Schokolade*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**



**Kochkurs**  
**1001 Nacht im Orient**

*Mezze-Tafel*

*Orientalischer Brotsalat*

*Salat von roten Linsen | Mango | Granatapfel*

*Ziegenfrischkäsecreme*

*Gewürz-Falafel | Gurken-Knoblauch-Joghurt*

*Kichererbsen-Fladen | Sesam | Ras el-Hanout*

*Hummus*

*Shakshuka*

*Auberginen | Chermoula | Bulgur | Joghurt*

*Lachs in Chraimeh-Sauce*

*Kofta mit Tahini*

*Brathähnchen | Topinambur | Zitrone*

*Mejadra*

*Baklava | Nüsse | Passionsfrucht-Karamell-Sauce | Orangen-Rosmarin-Sorbet*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**129,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
*Thailand – Das Land des Lächelns*

4 Gang Menü

*Salat mit grüner Papaya*  
*Schweinefleisch-Garnelen-Päckchen*

\*\*\*

*Tom KhaGai*

\*\*\*

*Phad Thai mit Garnelen*

\*\*\*

*Gebackenes Vanilleeis*  
*Mango-Kokos*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**

*Indische Küche – die bunte Welt der Gewürze*

*Indische Tafel*

*Kachumbari*

*Chaat-Salat*

*Aloo-Gobi-Salat*

*Samosas*

*Dal*

*Kokos-Fisch-Curry*

*Lamm-Biryani*

*Hähnchen-Curry*

*Safranreis*

*Chapatis*

*Koriander-Chutney*

*Mango-Chutney*

*Minz-Joghurt-Chutney*

*Pistazien-Safran-Kulfi*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Kreolische Küche**

4 Gang Menü

*Puten-Hackbällchen mit Chili  
Ananas | Maniok | Kokossauce*

\*\*\*

*Garnelensuppe auf Kreolische Art  
Spinat | Kartoffeln | Mais*

\*\*\*

*Jambalaya  
Kreolischer Hühnertopf*

\*\*\*

*Litschi-Kuchen  
Löffelbiskuit | Quark | Papayaeis*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**122,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Peruanische Küche**

4 Gang Menü

Quinoa-Salat  
Phyaslis | Gurke | Maniokbällchen

\*\*\*

Wolfsbarsch-Carpaccio  
Süßkartoffeln | Passionsfrucht | Schokolade

\*\*\*

LomoSaltado  
Rumpsteak | Paprika | Kartoffeln

\*\*\*

Avocado-Schoko-Creme  
Baiser | Limettenstreusel | Flugmango

Inklusive Getränke

Preis:

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs  
New York!**

4 Gang Menü

*Waldorfsalat | Entenbrust*

\*\*\*

*Manhattan Calm Chowder*

\*\*\*

*Delmonico-Steak  
Pommes Dauphine | grüner Spargel*

\*\*\*

*Ricotta- Cheesecake  
Blaubeeren | Zitronenschaum*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**129,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Alpenküchen – Pistenromantik**

4 Gang Menü

*Schlutzkrapfen*  
*Spinat-Topfen-Füllung | Salbei*

\*\*\*

*Bünder Gerstensuppe*

\*\*\*

*Tafelspitz*  
*Bouillon-Kartoffeln | Apfelkern | Schnittlauchsauce*

\*\*\*

*Kaiserschmarrn*  
*Pflaumen | Vanilleeis*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Sommerküche**

4 Gang Menü

*Saiblingstatar | Mango | Passionsfrucht |  
Minze | Gurke*

\*\*\*

*Eier-Ravioli | Kirschtomaten | Salbei*

\*\*\*

*Lachs-Teriyaki | Erbsen-Guacamole | Kartoffelwürfel*

\*\*\*

*Erdbeer-Pfirsich-Süppchen |  
Pimpinellen-Quark-Mousse*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**112,00 € pro Person**



**Kochkurs**  
**Herbstküche**

4 Gang Menü

*Kürbis | Prosciutto | Ricotta | Grapefruit | Zitrone*

\*\*\*

*Geflügel-Bouillon*  
*Kastanien-Pilz-Cannelloni*

\*\*\*

*Hirsch*  
*Rosenkohl | Kartoffel-Apfel-Püree*

\*\*\*

*Kakao-Piment-Sorbet*  
*Sanddorn | Quitte*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Winterküche**

4 Gang Menü

*Schwarzwurzel | Chicorée | Blutorange*

\*\*\*

*Wintergemüse-Eintopf | Speck*

\*\*\*

*Zanderroulade*  
*Heidelbeer-Süßholz-Rotkohl | Cassissauce*

\*\*\*

*Maronencreme | Schokolade | Mandarine*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**105,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Wildes Reh in 4 Gängen**

4 Gang Menü

*Carpaccio vom Kürbis | Reh | Feldsalat*

\*\*\*

*Kleiner Reh-Burger*  
*Aprikosen | Shiitake | Kerbel-Mayonnaise*

\*\*\*

*Rehrücken im Wirsingmantel*  
*Apfel-Maronen-Gemüse | Knöpfe*

\*\*\*

*Birnentarte*  
*Portweineis*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**119,00 € pro Person**

**Kochkurs**

**Lamm**

4 Gang Menü

Lammfilet  
Kräutersalat | Rhabarber-Chutney

\*\*\*

Lamm-Ravioli  
Bärlauch-Ziegenkäse-Schaum

\*\*\*

Lammrücken im Kartoffelmantel  
Balsamico-Schalotten | Zitronen-Spargel

\*\*\*

Dillsorbet  
Mango | Macadamia-Crunch

Inklusive Getränke

Preis:

**119,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Gans vom Geflügelhof Weber**

4 Gang Menü

Gänseleber-Pralinen  
Apfel | Cumberland-Sauce

\*\*\*

Gänse-Cappuccino  
Steinpilz-Ravioli | Trüffel

\*\*\*

Brust und Keule von der Gans  
Gewürz-Rotkohl | Wickelklöße

\*\*\*

Vanille-Karamell-Parfait  
Meersalz | Punsch-Pflaumen

Inklusive Getränke

Preis:

**129,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
*Alles Ente, oder was?*

*4 Gang Menü*

*Entenbrust*  
*Wachholderlack | Shiso Gerste | Hibiskuszwiebeln*

\*\*\*

*Enten-Bouillon*  
*Ravioli | Wurzelgemüse*

\*\*\*

*Geschmorte Entenkeule*  
*Orange | Lavendelblüten | Rahmspitzkohl*

\*\*\*

*Glühweinbirne*  
*Cantuccini-Brösel | Mascarponesahne*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**119,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Beginner Weihnachts-Menü**

3 Gang Menü

*Karotten-Kokos-Suppe | Koriander-Sambal*

\*\*\*

*Entenbrust | Wacholderlack | Shiso Gerste | Hibiskuszwiebeln*

\*\*\*

*Glühwein-Beeren-Mix | Weiße Schokoladen-Orangen-Creme | Lebkuchenbiskuit*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**119,00 € pro Person**

**Kochkurs**  
**Festliche Weihnacht**

4 Gang Menü

*Jakobsmuschel*  
*Rote Bete | Karotte | Zitronen-Vinaigrette*

\*\*\*

*Weißer Tomaten-Zimt-Suppe*  
*Garnelen-Wan Tan*

\*\*\*

*Hirschrücken | Gewürzkruste*  
*Porree | Süßkartoffel-Schupfnudeln*

\*\*\*

*Bratapfel | Salz-Karamell-Eis | Baiser*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**119,00 € pro Person**



**Kochkurs**  
*Das perfekte Valentinsmenü*

4 Gang Menü

*Gebackenes Rindertatar*  
*Melone | Gurke | Wan Tan | Kaviar*

\*\*\*

*Ingwersuppe*  
*Jakobsmuschel | Schokolade*

\*\*\*

*Maishähnchenbrust*  
*Pasta | Karotte | Birne | Chili | Wodkasauce*

\*\*\*

*Champagnergelee*  
*Granatapfel-Ganite | Vanille-Quark-Souffle*

*Inklusive Getränke*

*Preis:*

**119,00 € pro Person**