

Deutsche Meisterschaft der Professionals im DAT Dance & Dine, 8. Dezember 2023

Sektempfang mit „Dreierlei Cornettinis“ von der Acrylbrücke
Avocado-creme mit Granatapfelkernen
Tomatencreme mit Kapern
Kürbiscreme mit Shisokresse

Klassik-Menü

Wachtel auf Beluga-Linsen
und Sellerie, Kürbis
Garnele mit Buttermilch und roter Beete

Seeteufel-Saltimbocca mit Risotto
Safran, Fenchel, Estragon und Chorizo

Kalbsfilet mit Tramezzini und Thymian
Rosenkohl, Karotten, Mais und Sesam

Tonkabohne, Schokolade und Pistazien
Birnen Panna Cotta, Orange und
Baumkuchen

Menü vegetarisch

Räuchertofu auf Belugalinsen
Sellerie, Kürbis und Crostini
mit Buttermilch und rote Beete

Günkernfalaffel mi Erbsen, Risotto
Safran, Fenchel und Estragon

Kartoffel-Gemüse-Bratling mit
Steinpilzsauce auf Mais-Sesam
mit Karotten und Rosenkohl

Tonkabohne, Schokolade und Pistazien
Birnen Panna Cotta, Orange und
Baumkuchen

€ 79,-- pro Person
inklusive Eintritt und Sitzplatz an einem 4er-Tisch auf der Empore
mit bestem Blick auf die Tanzfläche

*Das Team der Tanzschule Kronenberger und das Harres-Team
freuen sich auf euren Besuch!*