

# Home Cooking

## Menü Dezember 2020

Mittwoch bis Samstag abzuholen von 17–19 Uhr bei uns.  
Die Speisen sind wie gewohnt für euch perfekt  
vorbereitet, Ihr macht die letzten 10 % am eigenen Herd,  
Beschreibungen zur Fertigstellung legen wir euch bei!



Bestellung unter 069 83040094

### VORSPEISEN

Zitrus-gebeizte Lachsforelle, Radi-Spaghetti  
& Sesam-Aioli

Lachsforelle von Kevin Pommerenke  
von der Fischzucht Wetterfeld

Entenleberterrinen, fermentierte Zwetschgen,  
karamellisierte Kürbiskerne & Brioche

Entenleber von Bauer Manns Freilandenten  
aus Groß-Zimmern

Maronenschaumsuppe, eingelegte Quitten,  
Kartoffelknusper & Cassis-Strauch-Öl

Wohlig-samtige Suppe mit Quitten vom Obsthof  
am Steinberg

Cremig gerührter Ziegenfrischkäse,  
auf Salz gebackene Rote Bete, Leinsaatcracker  
& Kümmel-Öl

Rote Bete vom Dottenfelder Hof auf Meersalz gegart

### HAUPTSPEISEN

13 Gebratene Blutwurst, glacierte Chicorée,  
Selleriecreme, Apfelmus & Jus  
Blutwurst aus eigener Herstellung von Vogelsberger  
Landschweinen, nach Boudin Noir Rezept

15 Gnocchetti, gereifter Pecorino, Wermut-  
Beurre-Blanc, gegrillt & eingelegte Pilze  
Shiitake, Steinchampignons & Austernpilze werden  
gegrillt, gehackt und dann säuerlich eingelegt – Umami!

8 Geräuchert & geschmorte kurze Rippe,  
Odenwälder Drillinge, Meerrettich & Grünkohl  
Kurze Rippe vom Vogelsberger Fleckvieh  
saftig & zart geschmort für 8 Stunden bei 81 °C

11 Gereiftes Entrecôte für Zwei, Topinamburpüree,  
toskanischer Kohl & Berberitzen  
Das Entrecôte vom Vogelsberger Fleckvieh  
in Fett gereift für das nussige Aroma

Emma Metzler »Die Ganze Gans«, 310  
4 Gang Menü für mind. 4 Personen  
& zwei Flaschen Wein  
Die wunderbaren Freilandgänse vom Bauer Mann  
mit allerlei Delikatessen anbei

### DESSERT

18 Dunkle Schokoladentarte, 8  
Satsuma Myagawa Clementine  
& Creme Fraiche  
Satsuma Mayagawa, die jap. Mandarine  
mit einem säuerlichen feinen Aroma

### KÄSE

11 Forume D’Auvergne, Fruchtbrot  
& Quittenchutney  
Bio Blauschimmelkäse aus der Auvergne,  
auf den Punkt gereift!