



## Kochkurse in der Schindlerhof Kochschule

Kochen mit den Profis!

Kochen, essen, die Welt vergessen - Lernen und genießen mit unseren Kochprofis in der Schindlerhof Kochschule.

Treffen Sie Genussfreunde und erhalten Tipps und Tricks für einen gelungenen kulinarischen Auftritt zuhause.

Jeweils inkl. Aperitif, Wein, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten.

**Vorhang auf für unsere neuen Menues**



**Feinschmecker und Genießer zaubern ein  
Spargel-Menü  
15.05.2021**

Roh Mariniertes Spargelsalat  
mit geräucherter Lachsforelle  
und Sauerrahm-Zitronensauce



Spargel-Essenz  
mit pochiertem Wachtelei und Schnittlauch



Backschinken im Brotteig  
mit Zweierlei Stangenspargel  
und Sauce Hollandaise



Spargeleis  
mit marinierten Erdbeeren

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein  
Honig-Menü  
12.06.2021**

Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse  
mediterranem Gemüsesalat und Focaccia



Karotten- Ingwer-Honig Suppe



Schweinebauch unter dem Honig-Lack  
mit Kartoffel-Selleriepüree und glacierten Zuckerschoten



Mandel-Honigküchlein  
mit Aprikosen-Honig Chutney und Honig-Rahmeis

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein  
Krustentier-Menü  
10.07.2021**

Roh marinierte Jakobsmuschel  
mit Passionsfrucht, Limette und grünem Apfel



Risotto „Jambalaya“  
mit Garnele im Speckmantel



Halber gegrillter Hummer  
mit frischem Blattspinatsalat, Mallorquinischen Kartoffeln  
und Zitronenschaum



Tiramisu von der Erdbeere  
mit Erdbeersorbet

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein  
Wild-Menü  
13.11.2021**

Confierte Rehleber  
mit glaciertem Apfel  
und Selleriesalat „Waldorf Art“



Wild-„Maultäschle“  
auf Rahmpilzen



Rehrücken im Ganzen gebraten  
mit Mohn-Schupfnudeln, Speck-Wirsing  
und Preiselbeerjus



Gewürz-Schokoladen-Mousse  
mit Ofenzwetschgen

**Feinschmecker und Genießer zaubern ein  
Menü von der Gans  
11.12.2021**

Creme Brulée von der Gänseleber  
mit Mandeleis



Kartoffelkloß  
mit Gänseklein gefüllt



Ganze Gans aus dem Rohr  
mit Süßkartoffelpüree, Schwarzwurzelragout und Sauce



Schokoladen-Mole Küchlein mit flüssigem Kern  
Mascarponecreme und Kirschragout

**Alle Kochkurse buchen Sie  
für EUR 149,00 pro Person inkl.  
Menü, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke.  
Die Kurse starten jeweils um 18 Uhr.  
Wir freuen uns auf Sie!**