

#meetandeat: Triff Leipzigs erste BIOSpitzenköche

MENÜ

von den BIOSpitzenköchen Olaf Herzig & Max-Henry Müller

Empfang im Restaurant
mit Begrüßungsgetränk (Wildkräuter) 1*

Brot 2* und hausgemachte Butter 3* in der Markthalle
Dinkel-Baguette und Roggenschrotbrot

Menü im Restaurant
Wildkräutersalat 1* mit Rapsöl 4*

Zweierlei von der Haferwurz 5* mit Hanföl 4*

Senfeier `Macis` 6* und 7*

Rote Bete 5* aus der Hallenser Salzkruste 4* mit Porree 5*,
krosser Gans Krokette 8* und schwarze Johannisbeer-Jus 9*

Ziegenkäse 10* mit Lindenhonig 11*

Guten Appetit!

1* Max' Wildsammlung in der Schladitzer Bucht, 15 km

2* Rolle Mühle, Erzgebirge 95 km

3* Hofgut Eichigt, Vogtland, 160 km

4* Leibspeis, Leipzig, 5 km

5* erntemich, Leipzig, 11 km

6* Senfmühle Jörg Hündorf, Halle, 44 km

7* Wildenhainer Eier, Dübener Heide, 42 km

8* Biohof Vogel, Erzgebirge, 95 km

9* Egenberger Lebensmittel, Leipzig, 4 km

10* Ziegenhof Schleckweda, 53 km

11* Plagwitzer Wanderimker, Leipzig, 6 km

Wir freuen uns, wenn ihr euer Erlebtes teilt. **#meetandeat #biospitzenköche**



biospitzenkoeche



BIOspitzenkoeche



biospitzenkoeche-blog.de