

H E B E L

— RESTAURANT —

Monatsmenu / Monthly Menu

unseres Kochs Christian Breuer

Klassisches Rindercarpaccio

Classic beef carpaccio

Rehmedaillon an Brombeerschaum mit Pilzschupfnudeln und Schwarzwurzel

Venison medallion, blackberry foam with mushrooms, potatoe
noodles and black salsify

oder / or

Kross gebratenes Zanderfilet an Limettenschaum mit mediterranen Bubespitze und Schwarzwurzel

Crispy fried pike-perch fillet, lime foam with Mediterranean
potatoe noodles and black salsify

Gebackenes Quittenbonbon an weißem Mokka Mousse

Baked quince bombom with white mocha mousse

49,50 mit Zander pro Person

53,50 mit Reh pro Person

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.

Alle Preise in € - inkl. MwSt.

HEBEL

— RESTAURANT —

Christian Breuer

Nach der Ausbildung zum Koch im GTB Leipzig konnte Herr Breuer in den darauffolgenden Jahren seine Fähigkeiten und Kenntnisse in verschiedenen Gasthäusern und Hotels erweitern und seine Technik verfeinern.

Als Meilenstein ist hier das Ferienhotel Kaltschmid in Seefeld (Tirol) zu vermerken, in dem er über 7 Jahre arbeitete. Herr Breuer entdeckte seine Leidenschaft für die Saisonarbeit und war in namhaften Hotels wie u.a. dem Seehotel Pilatus in Hergiswil (Schweiz) und dem Hotel Seeblick in Bad Endorf (Deutschland) tätig.

Seit dem 23.05.2018 verstärkt er das Küchenteam im Steigenberger Hotel Stadt Lörrach und sorgt mit seinem positiven Schwung für eine stets hochwertige Qualität der Speisen.

