

*Weitere Reisen um die Welt:  
[www.variete-dinner.de](http://www.variete-dinner.de)*

---

*Auf der heutigen Reise begleiten Sie:*

*Das Küchenteam  
vom Hof Hawighorst  
Tel. 05407/32317  
[www.hof-hawighorst.de](http://www.hof-hawighorst.de)*

*sowie*

*Christoph Alexander  
Tel. 0177/2222431  
[www.christophalexander.de](http://www.christophalexander.de)*

*Klaus Renzel  
Tel. 0171/5433980  
[www.klausrenzel.de](http://www.klausrenzel.de)*

*Jochen Röhricht  
Tel. 0172/2912944  
[www.sunpillar-records.eu](http://www.sunpillar-records.eu)*

*Markus von Hagen  
Tel. 0251/80656  
[www.markusvonhagen.de](http://www.markusvonhagen.de)*

# *Variet -Dinner*

## *In 8 Gängen um die Welt*

*Hof Hawighorst*

*7. Juni 2013*

*Begrüßung  
Hinweise zu Ihrer Sicherheit*

*Erste Vorspeise:  
Crêpes mit Spargelbasilikummousse  
und zerlassenen Tomaten*

*Die Suppe  
Eine Würdigung  
der klassischen Vorspeise  
frei nach Friedrich Schiller und Cara Emerald*

*Zweite Vorspeise:  
Cremesüppchen vom frischen Spargel  
und Flußkrebsschwänzchen*

*„Also sprach Asparagus“  
Die Reise geht weiter  
zum verführerischsten Gemüse aller Zeiten*

*Hauptgang (Buffet):  
Entrecôte im Ganzen gebraten,  
am Buffet tranchiert  
Spargelquiche  
Schweinefilet im Brotteig*

*Gebratener Spargel  
mit getrockneten Tomaten und Balsamico*

*Spargelterrine*

*Spargelcurry mit rotem Pfeffer*

*Spargel vinaigrette*

*Spargelbragout*

*mit Kalbfleischbällchen und Estragon*

*Grüner Spargel mit Garnelen*

*in Hummerschaum und Pernod*

*Spargelcreme im Glas mit Pesto*

*Spargel-Erdbeersalat mit Pistazien*

*„Kulinarische Kontinente“*

*Eine literarisch-musikalische Soirée  
in die Heimatländer der Zutaten*

*Dessert*

*Marinierte Erdbeeren vom Hof  
mit Espressomousse*

*Poesie der süßen Verführung  
Ausklang mit der ‚Hawaii-Ananas‘*

*Für Weinempfehlungen wenden Sie sich  
vertrauensvoll an unsere Stewards*