

TRAUBE
Herrenberg



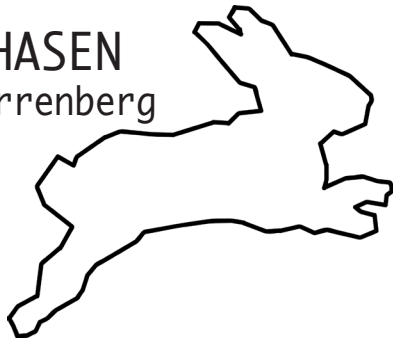
Local Hardcore Food since 1908

*Ein Abend.
Drei Locations.
Erlebnis pur.*

GASTWINZER
Simon Hornstein
seehaldenhof

DINNER HOPPING

HASEN
Herrenberg



HINZ&KUNZ
Herrenberg

Hinz und Kunz
Essen und Trinken

Am 22. Februar 2025 um 18:00 Uhr (Einlass 17:45)

Menü:

Butter/ Sauerteig/ fermentiertes Gemüse

Tartar vom Rinderfilet mit Eigelbcrème
und Crème fraîche (TRAUBE)

Sellerie Mille-feuille/ Molke Nage/ Zwetschge (TRAUBE)

Wild-Paté en croûte/ Quitte/ Senf (TRAUBE)

Wachtelbrust/ Ducca-Jus/ Vanille-Petersilienwurzel
Kartoffel-Dörraprikosen-Knödel/ Haselnuss (HASEN)

Gebrannte Nuss-Mousse/ Mandarine/ Mandel
Kafir-Limetten-Blätter (HASEN)

Petits Fours und Campari Sour (HINZ&KUNZ)

Das Prinzip des Dinner Hoppings:

Sie verbringen einen ungezwungenen Abend miteinander, unterhalten sich mit verschiedenen Leuten, genießen leckeres Essen und das Ganze in drei unterschiedlichen Herrenberger Locations. Wir freuen uns auf einen gemeinsamen kulinarischen Abend der besonderen Art.

Preis pro Person: 117€ (inkl. Menü, Weinbegleitung und Wasser)

Kartenvorverkauf ausschließlich im Hasenpost@hasen.de oder 07032/2040