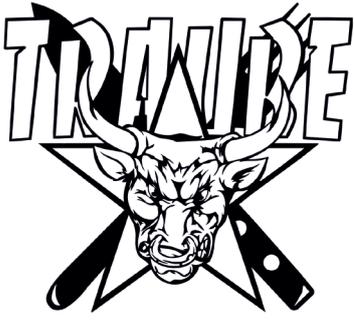


TRAUBE
Herrenberg



Local Hardcore Food since 1908

*Ein Abend.
Zwei Locations.
Erlebnis pur.*

GASTWINZER
Simon Hornstein
seehaldenhof

DINNER HOPPING

HASEN
Herrenberg



GASTGEBER MIT
HERZ UND SEELE
Daniel Redl
(ehemaliger Betreiber
des Hinz&Kunz Herrenberg)

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 (TRAUBE)

Das Prinzip des Dinner Hoppings:

Sie verbringen
einen unge-
zwungenen Abend
miteinander,
unterhalten sich mit
verschiedenen
Leuten, genießen
leckeres Essen und
das Ganze in zwei
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 Hasen: post@hasen.de oder 07032/2040