

Wein & Lakrids in „Klötzer's tastingroom“

Praline von Ziegenkäse und Schüttelbrot
mit Lakritz Füllung

Rosé Condado Real / Castilla y Leon, Spanien

Gänseschaumsüppchen mit Lakritz-Croutons

Ian Naudé white / Stellenbosch, Südafrika

Lakritz mariniertes Heilbutt
auf Fenchel-Chioggagemüse

Sanct Valentin Chardonnay / Südtirol, Italien

Melonen-Lakritz-Granit

Bielefelder Vodka „Rübe“

Milchkalbsrücken „rückwärts gebraten“ mit Lakritsglasur
mit Süßkartoffel-Pommes und Lakritz-Aioli

TOHUWABOHU, Markus Schneider / Pfalz, Deutschland

Lakritzeis mit beschwipster Mandarine
und Vanilleschaum

Adoro Natural sweet / Stellenbosch, Südafrika

Preis pro Person € 79,-