

Lebacher Dinnershow 2026

Menü - Varianten

Am Tisch

Frisches Brot von Bolle – der Sauerteigbäcker mit Salzbutter und Kräuterquark

1. Gang

Rindertatar mit Rindfleisch vom Kinne Hof in Dörsdorf | mariniertes Champignon | Champignon-Mayo

Vegetarische Alternative

Buntes Karottentatar aus Karotten vom Bioland Gemüseanbau Leinenbach in Hülzweiler | mariniertes Champignon | Champignon-Mayo

2. Gang

Flusskrebsterine | Erbse | Orange | Sprossen von Feingrün in Tünsdorf

Vegetarische Alternative

Waldpilzterrine | Erbse | Orange | Sprossen von Feingrün in Tünsdorf

3. Gang

Cremesuppe von Blumenkohl | gerösteter Blumenkohl | Croûtons

4. Gang

Geschmorte Semmerrolle vom Weiderind vom Hof Brück in Eidenborn | Rotwein-Schalotten-Jus | Rotkraut | Kartoffelpüree

Vegetarische Alternative

Wirsingroulade | Rotwein-Schalotten-Jus | Rotkraut | Kartoffelpüree

5. Gang

Quitten | weiße Schokolade | Kürbiskernöl