

## "Drei Köche, ein Herd"

Das Gastronomienetzwerk OSTFRIESLAND KULINARISCH verwöhnt Sie am 18. Mai 2014 unter dem Motto "Drei Köche, ein Herd" in der Alten Scheune in Jheringsfehn, Beginn 19:00 Uhr.

Michael Recktenwald vom Seekrug Langeoog, Björn Haver vom Reichshof in Norden und dessen Koch Andreas Grebing werden gemeinsam mit Gastgeber Sascha Fähmel ein schmackhaftes 4-Gänge Menü kredenzen. Damit möchten wir Ihnen die Spezialitäten unserer Region näher bringen und haben deshalb einen Lieferanten eingeladen, der Ihnen seine Produkte mit deren Geschichte vorstellen wird.

Das Menü:

Kleiner Flammkuchen mit grünem und weißem Stangenspargel, Walnusskernen und Stremellachs-Praline, Panna Cotta vom

**Zwergtomatentee mit Ricotta-Spinat-Ravioli**

Stangenspargel mit Nordseekrabben und Spargelröllchen mit Norderneyer Schinken

Rehcanneloni auf Mairübenpüree, Wildpraline auf Kichererbsen-Blini und Rehbraten an Speckbohnen

Sauerampfer-Eis mit Rhabarber-Kompott

Über Reservierungen unter folgender Telefonnummer würden wir uns freuen: 04954/ 1858. Der Preis pro Person beträgt 39,00€.

Mit freundlichen Grüßen

OSTFRIESLAND KULINARISCH und das Team der Alten Scheune