



Sonntag, 15. September 2024 um 17:30 Uhr im Camers:
Harmonie pur: Genießen Sie Florian Vogels 5-Gang-Menü in perfekter
Begleitung von Weinen des Weinguts Ökonomierat Rebholz.

Es erwartet Sie ein einzigartiger Abend mit einer kreativen Menüfolge kreiert von Florian Vogel begleitet
von Weinen vom Weingut Ökonomierat Rebholz!

Auftakt



Brotzeit



Wagyu aus Emmering
Kaviar – Tagetes – Consommé



Zander aus St. Wolfgang
HopSoy – Blumenkohl – Grapefruit



Getauchte St. Jakobsmuschel
Karotten – Sanddorn – Kardamom



Hendl „von um die Ecke“
Vadouvan – Vogelfutter – Parmesan



Lamm
Süßkartoffel – Rote Linsen – Curry



Zitronentarte
Kokos – Financier – Kaffir-Limette

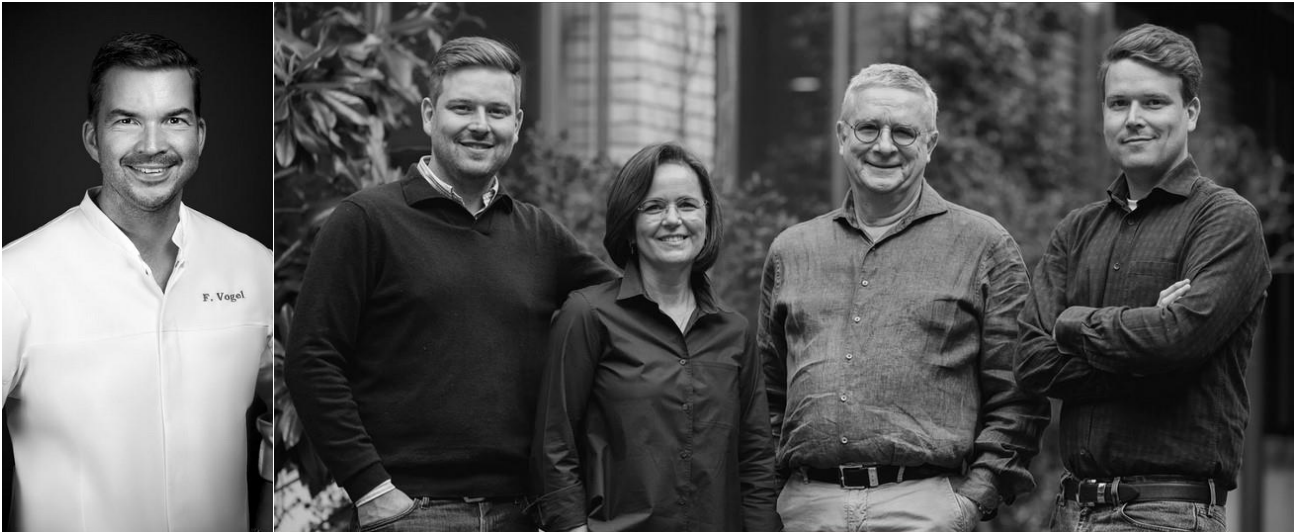


Naschwerk

5-Gang-Menü inkl. Wasser, Aperitif und Weinbegleitung
€ 279,00 pro Person

*Kursiv gedruckte Produkte beziehen wir von unserem Gut Eichethof und / oder
von regionalen und / oder nachhaltigen Erzeugern*

Unser Tipp: Buchen Sie zu Ihrem Restaurantbesuch eine Übernachtung im gemütlichen Doppelzimmer inkl. Frühstück für nur 30 Euro pro Person!



Florian Vogel
Küchenchef
Camers Schlossrestaurant
Schloss Hohenkammer

Familie Rebholz
Weingut Ökonomierat
Rebholz, siebeldingen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Camers-Team

Camers Schlossrestaurant
Schlossstraße 20 · 85411 Hohenkammer
Telefon 08137 93 44 43 · restaurant@camers.de

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unseren Service an.