

HEIMATWOCHEN

im Juni: Afrikanische Kulinarik

Unser Küchenchef Thomas Fritz entführt Sie auf eine Reise voller exotischer Aromen und traditioneller Rezepte, die er während seiner Zeit in Kenia entdeckt hat. Genießen Sie authentische Gerichte, die mit viel Liebe zubereitet sind.

Afrikanische Kochbananensuppe

mit Chili, Mais, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Koriander € 8,50
Sellerie

Pikante Pfanne-Küchlein

auf Paprika-Tomaten-Zuchinieragout in leichter Joghurtsauce an Papaya Dip € 14,50
Laktose, Gluten

Lamm-Tomaten-Stew

mit Gemüse, Süßkartoffelwürfeln und Kichererbsen dazu Chapati € 21,50
Sellerie, Lactose

Granatapfel Crumble

mit Mandeln, Sesam, Kürbis und Pinienkerne dazu Mango-Eis € 8,50
Schalenfrüchte, Sesam



Genuss aus der Heimat

Unsere Küche überrascht Sie jeden Monat mit „kulinarischen Heimatwochen“. Dabei stehen besondere Gerichte aus den Herkunftsländern oder den Ländern, die unsere Köche in ihrer beruflichen Karriere stark geprägt haben, auf der Speisekarte. Traditionell oder neu interpretiert – lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Unser **Küchenchef Thomas Fritz** als waschechter Sauerländer und Westfale hat während seiner beruflichen Laufbahn kenianischen Kollegen, die deutsche Küche beigebracht. Im Gegenzug erlernte er **in Kenia die Vielfalt und Intensität der afrikanischen Kochkunst**, die mit charakteristischen Aromen von Ingwer, Kreuzkümmel, Melegueta-Pfeffer und vielem mehr, den **Duft der Gewürzbasare einfängt**. Lassen Sie sich von dem **Geschmack der afrikanischen Küche begeistern**, die Küchenchef Thomas Fritz nach **Original-Rezepten seiner kenianischen Freunde** für Sie zubereitet.

