

WILD

Kochkurs

Mit Küchenchef Gerd Astor

Freitag

22. Mai 2026

13.30 – 18.30 Uhr Kochkurs

18.30 Uhr Dinner

EXKLUSIV AUF DER GALOPP-RENNBAHN IFFEZHEIM



MENÜ

Rehfilet am Rosmarinspieß auf Ciabatta



Rehkeule

frische Feigen auf Spätburgundersoße | Kartoffelnocke



Rehnüsschen

frische Steinchampignons | Spätburgundersoße



Rehrücken unter der Haselnusskruste
Preiselbeersoße | Apfelgratin



Vanilleeis mit heißen Blaubeeren | Schlagsahne

GETRÄNKE

Sekt | Wein | Bier | Softgetränke | Heißgetränke

€ 225,- pro Teilnehmer

Maximal 15 Teilnehmer pro Kurs

€ 125,- pro Begleitperson (nur für das Dinner, ohne Kochkurs)

Ein Kochkurs für alle, die Wildfleisch nicht nur genießen, sondern auch verstehen und selbst zubereiten möchten.

In Kooperation mit der **Jagdschule Nordschwarzwald**.