



# TRENDWERKSTATT

## Das Trüffelmenü 2026

Bereits zum 9. Mal bieten wir Euch das ganz besondere Trüffelmenü an. Dabei verwenden wir ausschließlich die Tuber Melanosporum, auch Perigord-Trüffel genannt. Was uns nie ins Haus kommt ist Trüffelöl, egal welcher Herkunft, und auch keine sogenannten natürlichen oder gar synthetischen Trüffelaromen. Sondern einfach nur der pure Trüffel, der uns direkt aus dem südfranzösischen Tricastin geliefert wird. Aufgrund der regelmäßig großen Nachfrage und der Tatsache, dass wir nur maximal 16 Gäste pro Veranstaltung annehmen können, bieten wir nun insgesamt 4 Termine an und hoffen auf eine perfekte Ernte 2026.

### *Ei „Tradition“*

*Bio-Ei / Trüffel / Fleur de Sel*

\*\*\*\*\*

### *Brot „Pain perdu“*

*Brioche / Eiermilch / Trüffel / Feldsalat / Hollandaise*

\*\*\*\*\*

### *Suppe „l'œuf parfait“*

*Kartoffel / Ei / Trüffel / Croutons / Petersilienöl*

\*\*\*\*\*

### *Fisch „Saint Jacques“*

*Jakobsmuschel / Sellerie / Wein / Sahne / Trüffel / Black Mamba*

\*\*\*\*\*

### *Fleisch „à la Reine“*

*Bio-Huhn / Rind / Sahne / Erbse / Trüffel / Blätterteig*

\*\*\*\*\*

### *Käse „Obatzter 3.0“*

*Camembert / Frischkäse / Trüffel / Roggenbrot*

\*\*\*\*\*

### *Eis „Einzig“*

*Bio-Ei / Milch / Sahne / Zucker / Vanille / Trüffel*

Menüpreis € 155,- inkl. 7 kulinarischen Genüssen, Wilhelmshof Winzersekt zum Aperitif, Weißwein und Rotwein aus Frankreich, Tafelwasser, Espresso und Hausbar sowie der Charme von Vroni und Ansgar

*Freitag, 30.01. / Samstag, 31.01. / Freitag, 20.02. / Samstag, 21.02.*

*jeweils von 18:30 - 23:30 Uhr*

*gegessen / gegessen / noch 2 Plätze / noch 4 Plätze*

*Anmeldeschluss 15.02.26 / 10:00 Uhr*

*[reservierung@trendwerkstatt.de](mailto:reservierung@trendwerkstatt.de) oder 0170 / 22 48 780*