

4 ECK Freundschafts-Dinner

RESTAURANT
& BAR

Better together

Für jeden Gang durften immer zwei aus dem Team ihr „Lieblingsessen“ nennen und Küchenchef Jörg Heid hat das ganze gematcht, verfeinert und daraus eine Station des 4Eck-Menüs gemacht. Entstanden ist ein Speisenfolge, die unserem Team entspricht: Jede Komponente hat einen eigenen, individuellen Charakter, manchmal ist es schwierig, alle(s) unter einen Hut zu bringen, eine Prise Verrücktheit darf immer gerne dabei sein und ganz wichtig: gemeinsam schaffen wir letztendlich ein wunderbares Erlebnis, das allen Spaß macht!





Peter

& Fred



Nordseekrabben-Clubsandwich

Hoi Sun (die isst Peter zu allem...) |

Bao Bun | Zitronen-Mayo | Zitronenkraut

Peter ist und bleibt ein Meer-Kind, auch wenn ihn seine Wege durch viele internationale Hotels in die Berge geführt haben. Und ein Club-Sandwich ist etwas, das man in jedem Hotel der Welt immer essen kann. In Lockdown-Zeiten war (und ist es manchmal immer noch) ein geflügeltes Wort bei uns im Team "jetzt ein Club-Sandwich, das wär´s...". Für den asiatischen Touch dabei sorgt Kerstins Ehemann Fred Ishizuka, der im 4Eck für die Pflege des „Geheimen Gartens“ zuständig ist und auch sonst in vielen Bereichen unterstützt. Fred hat immer einen neutralen Blick auf die Dinge und hilft uns oft, die Dinge wieder klarer zu sehen.

Die Nordsee-Krabben sind außerdem eine kleine Reminiszenz an das, was das 4Eck früher einmal war...



Nudeln mit Soße

Pasta | Tomate | Olivenöl |
schwarzer Wintertrüffel | Pistazie

Uschi liebt "Nudeln mit Soße" (am liebsten mit der weltbesten Tomatensoße von Kerstin, die es bei unserem allnächtlichen Team-Essen recht häufig gibt) und Josis „Lieblingsschwammerl“ ist der schwarze Wintertrüffel, auch als Muskalt- oder Perigordtrüffel bekannt. Also etwas ganz Simples und etwas sehr Exquisites - vereint zu einem Gericht und mit ein paar Extras von Jörg verfeinert - das hat durchaus Potential, das neue Lieblingsgericht von beiden zu werden!

Uschi
& Josy



Kerstin (Heike)
& Michael

Sellerie-Schnitzel

Kartoffelschaum | Bärlauch-Mousse |
gebackenes Farchanter Bio-Ei |
Kartoffel-Crunch

Uschis Mann Michael, der im 4Eck der Haustechniker und Mann für alle Fälle ist, kann man mit einem Schnitzel einfach am glücklichsten machen. Die „kleine Kerstin“ (Heike) hingegeben ist ein klarer Verfechter der vegetarischen Ernährung. Jörg hat sich der Herausforderung gestellt, diese beiden doch sehr konträren Komponenten unter einen Hut zu bringen – et voilà, hier ist das Sellerie-Schnitzel! Veggie - aber sehr lecker!



Kerstin

& Jörg



Surf & Turf

½ Hummerschwanz | 120 g Rinderfilet
Almfleisch Lechner, Farchant
gebratener Chinakohl | Shiitake-Pilze |
eingelegter Ingwer | Sesam-Mayonnaise

In Hummer könnte Kerstin sich „reinlegen“ und die neue Sesam-Mayonnaise von Jörg hat sowieso Lieblingspotential im gesamten Team. Der Küchenchef dagegen braucht als gebürtiger Franke „a g´scheids Fleisch“. Es eint sie die Vorliebe für exotische Noten und auch gerne mal eine leichte Schärfe, für feine Geschmackskomponenten und nicht alltägliche Kompositionen. Das Freundschafts-Surf & Turf matcht die beiden einfach perfekt!



Georg
(Schorsch) &
Iliyan



Schwarz-Weiß

Sesam | Weißbier-Trüffel | Bulgarisches Joghurt-Eis | Baiser | weiße Schokolade

Ein Nachtisch mit Schorschis griechisch-bayerischen Einflüssen (ohne Weißbier geht gar nix, da liegt der Bayern ganz klar vorn) und zu Schokolade sagt Schorsch sowieso nie nein! Unser jüngstes Team-Mitglied Iliyan hat noch den bulgarischen Anteil beigesteuert. Herausgekommen ist eine Nachspeise, die dem gesamten Team saugut schmeckt, um ´s mal ganz bayerische zu sagen, der perfekte Abschluss für unser Freundschaftsdinner!



4 ECK

RESTAURANT
& BAR

Infos und Reservierung



www.4-eck.com/events/veranstaltungen-2/geburtstag/



