



Übersicht der Kochkurstermine 2022

14. März	Büsumer Krabben, Carabinero und Hummer mit den Frühlingsboten Morchel, Bärlauch und feinste Kräuterspitzen.	300,-
15. März	Fit in den Frühling Kräuter, Salatspitzen, Fisch, Geflügel, erlesene Balsamessige und Öle	220,-
18. März	Gin & Food Kochkurs in 5 Gängen mit Christoper Wloka, gelernter Koch und Gin-Manufakturist und Henry Oskar Fried	260,-
25. April	Balfego-Thunfisch in drei Varianten mit einem süßen Abschluss	230,-
26. April	Backen & Tee Genuss Backen mit unserem Küchenchef und Konditor Sven Hoffmann, ergänzt durch Teespezialitäten von unserem Tee-Experten Björn Deinert	180,-
09. Mai	Grüner und weißer Badischer Spargel mit Sankt Jakobsmuschel, Fjordforelle und US-Rindertafelspitz	230,-
10. Mai	Maispoularde in drei Gängen mit einem süßen Abschluss Binden, Zerlegen und Zubereiten von Maispoularden	200,-
27. Juni	Leichte Sommerküche mit Gemüse und Salzwasserfischen	230,-



28. Juni	Kochen mit exotischen Früchten, asiatischen Aromen, Thunfisch und Krustentieren, korrespondierend mit Cocktails, von unserem Barchef Herrn McBain	270,-
26. September	Schalentiere Sankt Jakobsmuschel, Vongele Verace, Miesmuschel und Stabmuschel	270,-
27. September	Krustentiere Hummer, Carabinero, Weichschalenkrebse, und Rosenberggarnele	300,-
10. Oktober	Vegetarische Gerichte von Herbstgemüse und Waldpilzen	200,-
11. Oktober	Gerichte von Innereien Kalbsbries, Kalbshirn, Gänseleber und Lammzunge	250,-
07. November	Ganz wild auf Wild Wildhase, Hirsch und Reh	250,-
08. November	Kochen mit Markus Gruler aus dem Restaurant Seehalde in Birnau, Maurach: Zwei leichte Gänge mit Bodenseefischen Und Henry Oskar Fried: Gefüllte Gans an Beifußjus und karamellisiertem Rotkohl Bratapfel aus dem Rohr mit Vanillesauce und Creme Eis von Zimtblüten	250,-
05. Dezember	Herrenmenü Schweinskopf und Zunge, Ochsenschwanz und gefüllte Kalbsbrust	230,-



Übersicht der Kochkurstermine 2023

14. Februar	Valentinsmenü Liebeszauber in einem raffinierten 4 Gänge Menü	220,-
06. März	Italienische Pastaküche Agnolotti mit Amarettini und Karotte, Farfalle mit Sardine, Spaghetti Botarga, Ravioli mit Fleischfüllung und Salbei, offene Schokoladenlasagne mit exotischen Früchten und süßer Basilikum-Pesto, Tamarilloeis	230,-
07. März	Lieblingsgerichte Ceviche von Lachsforelle, Baeckeoffe von Trüffel und Gänseleber, Rinderfilet an Sauce Bernaise, Mango und Nougateis	250,-
24. April	Regionale Küche aus Baden-Württemberg	200,-

In der anspruchsvollen Traube Tonbach Kochschule finden regelmäßig Kochseminare zu ausgewählten kulinarischen Themen statt. Unsere Weinbegleitung, Getränke, Unterlagen und Rezepte sowie eine exklusive Kochschürze mit Traube Tonbach Logo sind im Kurspreis enthalten. Die Seminare finden ab einer Teilnehmerzahl von sechs Personen statt. Bei einer Gruppe von mindestens acht Personen gehen wir gerne auch auf individuelle Themen- und Terminwünsche ein. Wir erlauben uns, bei externen Gästen für den Tageskurs einen Aufschlag von 40,- zu berechnen. Bei einer kurzfristigen Stornierung (ab 14 Tage vor Seminarbeginn) können wir auf die Zusendung einer Ausfallrechnung (80 % des vertraglich vereinbarten Preises) nur dann verzichten, wenn der Seminarplatz neu besetzt werden kann. Dies gilt auch für Umbuchungen.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter der 07442 492 665 oder per Mail an reservations@traube-tonbach.de an.