



Haus Heuport

***„Raffiniertes vom Domplatz“***  
*Kochkurse im Haus Heuport*

***Erleben Sie unsere Küche und seien Sie dabei, wenn unsere Profis mit Ihnen saisonale Köstlichkeiten zaubern.***



Das Haus Heuport öffnet seine Küchenpforten und bietet immer Sonntag, Montag oder Dienstag von 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr Kochkurse für mind. 6 bis maximal 15 Personen an.  
*(Verbindliche Buchung eine Woche im voraus unbedingt erforderlich)*

Preis pro Teilnehmer € 99,00

Darin enthalten:

- Champagnerempfang mit Menübesprechung
- zweistündiger Kochkurs in unserer Küche
- Weinbegleitung, Mineralwasser und Espresso
- eine Kochschürze, Rezepte und ein Kochdiplom
- das anschließende 4-Gänge Menü in unserem Restaurant mit Blick auf den Regensburger Dom

Begleitpersonen zum Essen sind herzlich willkommen Der Preis für das Menü mit Weinbegleitung beträgt € 69,00.

## **Unsere Angebote:**

### **Frühlingsmenü** *von Januar bis Mai*

Kressesalat in Orangen-Honigdressing  
mit Flusskrebsschwänzen

\*\*\*

Ruccolarahmsüppchen mit pochiertem Wachtelei

\*\*\*

Kalbsfilet im Brotmantel mit Morchelrahmsauce  
und gedünstetem Frühlingsgemüse

\*\*\*

Crêpes mit flambierten Früchten

### **Spargelmenü** *von April bis Juni*

Gorgonzolamousse auf grünem Spargelsalat

\*\*\*

Spargelragout aus dem Wok  
mit Scampi, Wasabi und Sojasauce

\*\*\*

Straubinger Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln  
und saftigem Schweineschinken  
dazu:

Sauce Hollandaise und Sauce Bernaise

\*\*\*

Spargelrahmeis  
mit frischen Pfeffererdbeeren

### **Raffiniertes zum Grillen** *von Juni bis September*

*(bei schönem Wetter auf dem Holzkohlegrill im Innenhof)*

Knackige Sommersalate im Kräuter-Dressing  
mit eingelegtem Schafskäse und Grillgemüse

\*\*\*

Spanische Gazpacho  
mit Chesterstangen

\*\*\*

Marinierte Grillspezialitäten  
von Rind, Schwein und Lamm  
mit Guacamole, Tomatensalsa, Sauerrahmdip  
und Baked Potatoes

\*\*\*

Crème Karamel mit marinierten Waldbeeren

**Jetzt wird's Wild** von September bis November

Entenleber gebraten mit Feldsalat  
und Muskatkürbiskompott

\*\*\*

Wildkraftbrühe mit  
Pistazienocken und gebeiztem Rehfilet

\*\*\*

Crêpinette vom Wildschweinerücken gefüllt mit Rahmwirsing  
auf Vanille-Wacholdersauce und Nussspätzle

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

\*\*\*

**Weihnachtliches** von November bis Dezember

Gebratenes Seeteufelmedaillon  
mit Safrancouscous im Wantan-Körbchen

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Orange und Zimt

\*\*\*

Weihnachtsgans mit Äpfel und Orangen  
frischem Blaukraut, gedünsteten Maronen  
und kleinen Reibeknödel

\*\*\*

Glühweingugelhupf mit Rumfrüchten

**Besondere Events und eigene Vorschläge** jederzeit

Sie haben einen besonderen Kochwunsch oder möchten jemanden mit einem besonderen Menü überraschen, dann reden Sie mit uns, vereinbaren Sie einen Termin mit unseren Profis. Sie helfen Ihnen gerne und besprechen das von Ihnen gewünschte Koch-Highlight.

**Unsere Partner:**



Wein&Mehr

