

Kulinarischer Kalender 2010

21.05.2010 & 22.05.2010

Von *K*lassisch bis *E*xotisch

Spargel



Amuse Bouche

Carpaccio vom Weideochsen
mit Spargelvinaigrette und Ruccola

Geliertes Spargelsüppchen
mit Spargelmousse

Gratiniertes Spargel - Lachsragout


Rinderfilet mit Sauce Bernaise,
Spargel und neuen Kartoffeln

Dreierlei vom Spargel

Friandises

62,00 Euro

Ihre Tischreservierung nehmen wir sehr gerne entgegen unter

 039209 - 60 14 0

BURG  WANZLEBEN

Kulinarischer Kalender 2010

30.07.2010 & 31.07.2010

Willkommen in der Toscana



Amuse Bouche

Antipasti Misti

Gelbes Paprikasüppchen
mit gebackenem Mozzarella

Doradenfilet auf Orangen-Fenchelragout

Basilikumsorbet

Lammrücken mit Thymianjus
gebratenen Artischocken
und Olivenkartoffelpüree

Tiramisu mit Feigenragout und Mokkalabayone

65,50 Euro pro Person

Kulinarischer Kalender 2010

11.09.2010 & 12.09.2010

Was der Wald zu bieten hat Wild & Waldzwerge



Amuse Bouche

Pilz-Birnen-Salat mit Wildkaninchen-Galantine

Rehessenz mit Steinpilzklösschen

Wachtelbrust auf Pilzrisotto

Brombeersorbet


Frischlingsrücken an Pilztörtchen mit Holundersauce und Rosmarien Kartoffelpüree

Maronen Crème Brûlée mit Walderdbeer-Eis

Friandises

67,00 Euro

Ihre Tischreservierung nehmen wir sehr gerne entgegen unter

 039209 - 60 14 0

Kulinarischer Kalender 2010

**05.11.2010 & 06.11.2010
19.11.2010 & 20.11.2010**

... *T*rüffel



Amuse Bouche

Carpaccio vom Kalb mit Trüffelmarinade

Getrüffeltes Selleriesüppchen
mit gebratener Wachtelbrust

Steinbuttfilet an Trüffelrahmpolenta

Passionsfruchtsorbet


Rinderfilet mit Trüffeljus
an buntem Gemüse und Kartoffelpüree

Ragout von Zitrusfrüchten
an getrüffeltem Schokoladeneis

Friandises

82,00 Euro

Ihre Tischreservierung nehmen wir sehr gerne entgegen unter

 039209 - 60 14 0