



Le Bailliage de Sachsen-Anhalt

# DÎNER MAISON DU VIN

WEINVERKOSTUNG MIT GOURMETBUFFET

- › Vitaminreiche Salatbowlen, knackige italienische Blattsalate mit Rohkost und ein Kartoffel - Pommerysendifressing
- › Knusprige Bruchetta mit Mozzarellakäse und sonnengereiften Strauchtomaten
- › Sizilianischer Meeresfrüchtecocktail mit bunten Paprikawürfeln und Schalotten
- › Medaillons vom Puter an Ananasconfit und Kerbelblättchen
- › Tranchen von mit grünem Tee und Zitronenmelisse gebeiztem Fjordlachs auf Baguette
- › Gebratene Meatballs gefüllt mit griechischem Schafskäse und Oliven
- › Zarter Schwarzwälder Schinken mit grünem Stangenspargel auf rustikalen Krustenbrotecken
- › Aromatisches Räucherfischmousse mit Limonenfilets auf Chicoreéblättchen
- › Rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Sauce im Gurkenschiffchen
- › Auswahl an Brot und Brötchen von unserem Schlossbäcker
- › Mildgesalzene Landbutter und Sour Creme
- › Cremiges Brokkolisüppchen mit gerösteten Mandelblättchen und Tiefseeshrimps
- › Asiatische Satéspießchen auf sautiertem Wokgemüse mit Koriander
- › Im Zitronengrassud gedünstete Medaillons von Lachsfilet und Fussilierfisch
- › Mit Champignons und roten Zwiebel gefüllte Röllchen vom Landschwein mit feiner Rosmarinnote
- › Variation von Gemüse vom Markt mit verschiedenen Garnituren
- › Mallorquinische Schmorkartoffeln, mit Rosenwasser aromatisierter Basmatireis und in Basilikumpesto geschwenkte Penne tricolore
- › Luftiges Limonenjoghurtmousse an marinierten Waldbeeren
- › Hausgebackener Apfel- und Zwetschkuchen
- › Kleine Spießchen von internationalem Käse
- › Früchte aus den Gärten dieser Welt

Erstellt und präsentiert von Chef Rôtisseur Danny Habel  
(Schlosshotel Schkopau):

