



Menü „Schloss Moritzburg“

Kraftbrühe „Dubarry“

mit Blumenkohlröschen und Eierstich



Geschmorte Putenbrust

&

Wildschweinbraten

an jungen Erbsen, Pariser Karotten und Mandelbroccoli,
dazu Kartoffelklöße und Herzoginkartoffeln



Saalehörnchen

Blätterteighörnchen mit Vanilleeis gefüllt,
an heißen Kirschen, mit Schlagsahne verziert



Preis pro Person: 35,00 €





Menü „Burg Giezbichenstein“

Rucola - Birnen - Salat
mit Mozzarella und gehackten Walnüssen



Gebratene Steaks vom Schweinerücken
&
von der Hähnchenbrust

serviert mit Karotten in Ingwerrahm, Romanesco und Bärlauchchampignons
sowie Kartoffelwedges und Tagliatelle



Apfel - Minz Panna Cotta
mit karamellisierten Nüssen und Schokoladendekor



Preis pro Person: 32,60 €





Menü „Schloss Merseburg“

Feines Apfel - Sellerie - Süppchen
mit Chili aromatisiert



Gefüllter Spießbraten

Schweinenacken mit Speck, Zwiebeln, Rauchfleisch und Kräutern gefüllt

&

Sauerbraten vom Rind

mit Johannisbeerrotkraut, gebutterten Thymianbohnen und Waldpilzen,
dazu Majorankartoffeln und Kartoffelklöße



Aprikosen - Flammerie

auf einer feinen Karamellsoße mit Schokoladendekor



Preis pro Person: 29,00 €





Menü „Burg Wettin“

Hausgebeizter Lachs
an Bruschetta und Salatbukett



Geschmorte Schweinelendchen

&

Kräuterlamm in Rosmarinsoße

mit Rahmchampignons, Blumenkohlröschen und Speckbohnen
an Kartoffel Röstinchen und Kräuterkartoffeln



Karamell - Crunch - Eis

auf Apfel - Rosinenkompott und Sahnedekor



Preis pro Person: 34,60 €





Menü „Schloss Neu-Augustusburg“

Tomaten - Orangensuppe
mit Kräutercroûtons



Gebratene Schweinemedallions
&

Kängurusteak

auf rahmigen Kohlrabigemüse, Thymianbohnen und Vichykarotten,
dazu servieren wir Kartoffel Röstinchen und Kartoffelkroketten



Mango - Rosmarin - Parfait

auf einem Fruchtsoßenspiegel, garniert mit Schlagsahne



Preis pro Person: 33,50 €





Menü „Schloss Bad Lauchstädt“

Altmärkische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Hackklößchen, Spargel und Petersilie



Schweinefilet

&

Entrecôte

„Strindberg Art“

gratiniert mit Zwiebel - Senf - Kruste,
an Pariser Karotten, jungen Erbsen und Blumenkohl,
mit Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten



Mousse au Chocolate

mit Ananas im exotischen Sud



Preis pro Person: 36,20 €





Menü „Schloss Vitzenburg“

Silvanersuppe
mit Baconchips



Gedämpftes Rotbarschfilet
auf Karotten - Zucchini - Tagliatelle, aromatisiert mit Zitronenöl



Kalbsmedaillons & Rindertournedos
„Maître d'Hotel“
mit Kräuterbutter
serviert mit geschmortem Wurzelgemüse, grünen Bohnen und Pastinaken
an Schlosskartoffeln und Herzoginkartoffeln



Schokoladen - Soufflé
auf Vanillesoße, mit Sahnedekor verziert



Preis pro Person: 47,90 €

