

2010

Kulinarischer Kalender Restaurant Saalekahn

Frühling

Entdecken und genießen Sie die kleinen
 Leckerbissen von Fisch, Geflügel, Schwein
 und Schaf, inspiriert von
 Johann Rottenhöfers
 (Mundkoch und späterer Haushofmeister der bayerischen Könige
 Maximilian II. und Ludwig II.)

Schmankerlküche.



Unsere „Spargelgala“ und das
 „Rosenblütenarrangement“ gehört ebenfalls
 zu den besonderen Frühlingsangeboten der
 Saalekahn – Küche.

Sommer

Mit Volldampf nach Südafrika.

In dem Land indem zuerst Sun (Buschmänner)
 wohnten, später Einwanderer aus Europa,
 Buren und Britten zuwanderten, vermischten
 sich deren Geschmäcker und Küche.
 Gerichte von Strauß, Springbock und Fisch,
 kombiniert mit exotischen Gewürzen
 und sonnenverwöhnten Obst- und
 Gemüsesorten sind die
 kulinarische Highlights aus dem Land der
 Fußball Weltmeisterschaften 2010.



Herbst

Heute schon geschnitzelt?

Ein zartes Stück Fleisch und eine knusprige
 Panade garantieren den Hochgenuss!
 So einfach ist es nun doch nicht.
 Auf Gewürze, Panade oder Füllung
 kommt es an! Klassische
 Schnitzelgerichte – neu zubereitet!

Heute schon geschnitzelt?



Schnitzel, mit oder ohne Panade,
 mit unterschiedlichen Füllungen,
 einfach ein Genuss!

Winter



Deutsche Küche in neuem Glanz.

Die deutsche Regionalküche ist aktuell wie
 nie zuvor. Altes, Vergessenes und neu
 kreiert aus deutschen Kochbüchern, ein
 besonders Vergnügen für Alt und Jung.
 Typische winterliche Gerichte, eine
 Gaumenfreude für die Seele, so soll
 unsere Winterschlemmerzeit sein.