

2011 Kulinarischer Kalender Restaurant Saalekahn

Frühling

Entdecken und genießen Sie kleine
Frühlingsשמאנקערל, inspiriert von
Johann Rottenhöfers
(Mundkoch und späterer Haushofmeister der bayerischen Könige
Maximilian II. und Ludwig II.)
Kochbuch.

Gשמאנקערלטע Frühlings – Erwachen



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

Sommer

Liebenswert leicht, Essen mit Herz.

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns
besonders am Herzen.
Deshalb präsentieren wir in diesem Sommer
neue und leichte Gerichte, also typische
Elemente einer gesunden und trotzdem
schmackhaften Küche.
Frisches Obst und Gemüse, Fisch, mageres
Flleisch und besondere Küchenkräuter sind
die Zutaten für ein „Essen mit Herz“.



Herbst

Heute schon geschneitelt?

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
Schneitzelgerichte – neu zubereitet!



Winter



Deutsche Küche in neuem Glanz.

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