

Menü
Schloss Weissenburg (Saale)

Rinderconsommé „Celestine“

**Geschmorte Putenbrust
und**

Schweinerückenbraten

mit Broccoli, Blumenkohlrösschen,
Karottenstiften und tournierten Kartoffeln
und Berner Röstinchen

Schwarzwälder Kirschedessert

frischer Naturjoghurt mit marinierten Schattenmorellen
und Schokodekor verziert mit Schlagsahne

Preis pro Person: 22,80 €

Menü
Schloss Hummelshain (Saale)

Blumenkohl - Granatapfel - Salat

mit Avocado und gehackten Walnüssen

Steak von der Putenbrust

und

vom Schweinerücken

an Schwarzwurzelrahm, Rahmchampignons,
Kartoffelkroketten und Berner Röstinchen

Eisteller „Blütenzauber“

zarte Stracciatellaeiscreme auf Mangopüree
mit essbaren Blüten umlegt und Sahnedekor

Preis pro Person: 23,30 €

Menü

Schloss Waidmannsheil (Saale)

Feine Champignoncremesuppe

mit frischen Champignons und Markkloßchen serviert

Gefüllter Speibraten vom Schwein

Schweinenacken mit Speck, Zwiebeln, Rauchfleisch und Kräutern gefllt

und

Wildschweinbraten

*an Kirschlorsoe, Waldpilzen, Blumenkohlroschen und
glasierten Kaiserschoten, Majorankartoffeln und Semmelknödel*

Griflammerie

auf Amaretto-Zimtfruchten

Preis pro Person: 26,50 €

Menü

Schloss Kochberg (Saale)

Tomatenkrone

mit Ricotta gefllt, Basilikumbaguette und Salatbukett

Gefüllter Schweinerücken „Provence“

*Schweinerücken mit einer Pilz – Kruterfarce gefllt
und mit Speck umwickelt*

und

Rinderschmorbraten in Schwarzbiersud

*an Spargel – Karotten – und Bohnenbouquet,
dazu Kartoffelkroketten und Klöße*

Crem Brle

Vanillecreme mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Preis pro Person: 27,50 €

Menü
Schloss Neuenburg (Saale)

Rahmsuppe „Malakow“

*Kartoffel – Tomatensuppe mit einer Einlage
von blanchierter Spinatjulienne und in
Butter geröstete Weißbrotwürfel*

**Gebratene Schweinemedallions
und**

Kängurusteak

*an Preiselbeersosse, gebratenen Waldpilzen, Vanille – Möhrchen
und Blumenkohlrösschen,
Kartoffelwedges und Kroketten*

Apfelschaum „Suchard“

*frisches Apfelmus, mit Sahne geschäumt und
einem Sahne – Schokoladendekor verziert*

Preis pro Person: 28,00 €

Menü
Schloss Eichicht (Saale)

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

mit frischer Sahne und einer Einlage von Hähnchenbruststreifen

**Schweinslendchen & Entrecôte
„Metternich Art“**

*mit Champignonmus und Sc. Hollandaise nappiert und überkrustet,
Champignonköpfe, Romanesco – Rösschen und Karottenstiften,
Macairekartoffeln und Kroketten*

Gebäckene Weintrauben

an feiner Pfefferminzsoße, Pistazieneis und Sahnedekor

Preis pro Person: 29,90 €

Menü
Saalfelder Stadtschloss

*Cremesuppe von der Holunderbeere
mit Mandelblättchen*

*Gebratene Pangasiusfilets
im Nudelbett angerichtet, mit Dillsauce ansauciert*

*Kalbsmedaillons & Rindertournedos
„Herzogin Art“
an Madeirasofe,
garniert mit geformten Wurzelgemüsen, grünen Bohnen, grünen Erbsen,
Blumenkohlrösschen mit Sc. Bernaise nappiert,
Herzoginkartoffeln und Röstitaler*

*Muffin – Timbale
Muffin an pochierten Apfelwürfeln, vermischt mit Rosinen,
gebunden mit Aprikosensoße und Kirschwasser*

Preis pro Person: 39,50 €

