

The background of the menu card shows a restaurant interior with several tables set with white tablecloths and red napkins. The room has a warm, rustic feel with wooden beams and hanging plants.

Menü

Schloss Weissenburg (Saale)

Rinderconsomme' „Celestine“

Geschmorte Putenbrust

und

Schweinerückenbraten

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

Karamelisierter Ananasfächer

auf Schokoladensauce und Vanille-Eiscreme

Preis pro Person: 20,50 €

The background of the menu card shows a restaurant interior with several tables set with white tablecloths and red napkins. The room has a warm, rustic feel with wooden beams and hanging plants.

Menü

Schloss Hummelshain (Saale)

Blumenkohl - Granatapfel - Salat

mit Avocado und gehackten Walnüssen

Steak von der Putenbrust

und

vom Schweinerücken

*an Schwarzwurzelrahm, Rahmchampignons
Pommes Dauphine und Berner Röstinchen*

Eisteller „Blütenzauber“

*zarte Stracciatellaeiscreme auf Mangopüree
mit essbaren Blüten umlegt und Sahnedekor*

Preis pro Person: 21,00 €

Menü

Schloss Könitz (Saale)

Rahmsuppe „Malakow“

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

Gedünstetes Zanderfilet

und

Schollenfiletröllchen

mit Staudensellerie und Karottenbündchen in Weißweinsahne, Wildreis und Petersilienkartoffeln

Apfelschaum „Suchard“

frisches Apfelmus, mit Sahne geschäumt und einem Sahne - Schokoladendekor verziert

Preis pro Person: 26,20 €

Menü

Schloss Waidmannsheil (Saale)

Feine Champignoncremesuppe

mit frischen Champignons und Markklößchen serviert

Gefüllter Speißbraten vom Schwein

Schweinerücken mit Speck, Zwiebeln, Rauchfleisch und Kräutern gefüllt und

Hirschbraten

an Preiselbeersöße, Waldpilzen, Blumenkohlrösschen und glasierten Kaiserschoten, Majorankartoffeln und Semmelknödel

Grießflammerie

auf Amaretto-Zimtfrüchten

Preis pro Person: 24,30 €

Menü

Schloss Kochberg (Saale)

Tomatenkrone

mit Ricotta gefüllt, Basilikumbaguette und Salatbukett

Gefüllter Schweinerücken „Provence“

*Schweinerücken mit einer Pilz - Kräuterfarce gefüllt
und mit Speck umwickelt
und*

Rinderschmorbraten in Schwarzbiersud

*an Spargel - Karotten - und Bohnenbouquet,
dazu Kartoffelkroketten und Thüringer Klöße*

Creme' Brûlée'

*Vanillecreme mit braunem Rohrzucker karamellisiert,
auf Himbeersoße serviert*

Preis pro Person: 25,40 €

Menü

Schloss Kaulsdorf (Saale)

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

mit frischer Sahne und einer Einlage von Hähnchenbruststreifen

Rindertournedos

und

Schweinslendchen

„Metternich“

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

Gebackene Weintrauben

an feiner Pfefferminzsoße, Pistazieneis und Sahnedekor

Preis pro Person: 28,50 €

Menü

Saalfelder Stadtschloss

Klare Pilzsuppe

mit verschiedenen Pilzen und Kräuterklößchen

Gebratene Pangasius Filetlinge

im Nudelbett angerichtet, mit Dillsauce ansauciert

Kalbsmedaillons

und

Rindertournedos

„Herzogin Art“

an Madeirasoße

*garniert mit geformten Wurzelgemüsen, grünen Bohnen, grünen Erbsen,
Blumenkohlrösschen mit Sc. Bernaise nappiert,
Herzoginkartoffeln und Röstitaler*

Muffin – Timbale

*Muffin, gefüllt mit pochierten Apfelwürfeln, vermischt mit Rosinen,
gebunden mit Aprikosensoße und Kirschwasser*

Preis pro Person: 35,50 €