



Benjamin Unger Hotel Blauer Engel / Aue

Crème Brûlée von der Gänseleber / Feigenconfi / Apfelessig-Sorbet
Geschmorte Duroc-Schweinebäckchen / Kohlrabi/Kartoffel/Gartenkräuter
Nougatmousse / Zwergorange/ Vanille/ Gewürzcrumble

Benjamin Biedlingmaier Relais & Chateau Hotel Bülow Palais

Geliertes Tomatensüppchen, Goldforelle und Estragon-Balsamicoeis
Ranzelkartoffel, Mojo verde, gebrannte Paprika und Ayran
Brombeeren, Himbeeren, Fichte und Schokolade

Mario Pattis/ Laurent Leblanc Restaurant e-VITRUM by Mario Pattis

Lausitzer Saibling leicht geräuchert / Vichyssoise / Wildkräuter
-Himmel und Erde-
Erzgebirgisches Kalbsfilet mit Kalbsblutwurst / Zwiebelmarmelade / Röstzwiebel-Kartoffel / glasierter Apfel /
Kalbskopfjus
Topfenmousse / Aprikose mit Verbene / Pimpernellensponch

JRE „25 Jahre“

Geflämmter Kabeljau mit Gurke und Passe Pierre
Hirschrücken mit Sellerie an karamellisierten Kirschen und Estragonjus
Cocos mit weißer Schokolade an Melonensalat mit Passionsfruchtsorbet und Vanillecrumble

Sebastian Hadrys, Landhaus Hadrys, Magdeburg

Matjes nach Landhaus Art
Pullet Pork mal anders
Sommercreme mit Mango und Maracuja