

Christian Roenn

*Savarin von der Lachsforelle,
Estragoncreme, Kürbis, Kräuter*

*Roastbeef, Senfkruste, Austernpilze,
Winterliches Gemüse, Mandelkroketten*

*Halbflüssiger Schokokuchen,
Marzipaneis, Vanilleschaum, Apfelkompott*

Pia Grzeschista

Lachsforellen-Maultaschen

Salzeibutter

Karamellisierter Radicchio

Rumpsteak mit Walnusskruste

Piment-Demiglace

Hokkaidokürbis-Austernpilz-Gemüse

Kerbelsnocchi

Vanille-Sauerrahm-Tarte

mit Blutorangenkompott

Xenia Adena

*Trilogie von der Lachsforelle
aus der Pfanne, geschnitten, geschäumt
Rote Bete und Kürbis*

*Gebratenes Roastbeef
Austernpilz-Chili-Kruste
Portweinjus, Bohnenröllchen
Kartoffeltorte*

*Schokoladenküchlein
Birnensoßbet
Blutorangensack
Süßes Nusspesto*

Rene Heydemann

Tatar von der Lachsforelle
Herbstliche Salate auf Rote Bete Carpaccio
mit Birne und Walnuß

Gefülltes Roastbeef
Sauce Béarnaise
geschmorte Kürbispasten und Kartoffelplätzchen

Schokoladentarte
Vanilleparfait
und Blutorangenragout

Jessica Scholz

*Terrine von der Lachsforelle
an Ösrauke mit Kirschtomaten*

*Gefüllte Roastbeefroularden mit Frischkäse
Schinken und Salbei an Rotweinsauce
Spitzkohl, Schlosskartoffeln*

*Himbeerparfait auf Biskuitboden
mit rotem Fruchtspiegel*

Monique Gromball

*Buntes Salatbouquet
an Olivenöl-Vinaigrette
dazu Creme-Lachsforellen-Parfait
auf Senf-Dill-Dressing*

*Roastbeef mit Thymian-Rosmarin-Kruste,
warmen Spitzkohlsalat,
Rahmkartoffeln und Rotweinsauce*

*Fruchtmürbeteig-Förtchen
an Waldfruchtragout*

Marie-Christin-Themann

*Lachsforellenterrine, gedämpft,
Safranschaum,
Salatbouquet, Kräutervinaigrette*

*Gebratenes Roastbeef
Unter einer Kürbis-Kräuterkruste,
Demiglace,
Spitzkohl, Dauphinekartoffeln*

*Schokoladen-Weißweibirnen-Förtchen,
Rotweinzabaione*

Melanie Herbst

*Terrine von der Lachsforelle
im Lauchmantel, Dill Dip,
Salatbouquet, Himbeervinaigrette*

*Gebratenes Roastbeef
mit Kräuterkruste,
Rotweinschalottensauce,
Bohnenbündchen, Kürbistampf,
Schlosskartoffeln*

*Windbeutel, gefüllt mit weißer Zimtousse,
Wildbeerfruchtspiegel, Birnenkompott*