

Menü

Frank Ungerecht, Schlossstuben, Meiningen
im Restaurant: *Caipirinha Crepe mit Mangosorbet*

Empfehlung der Küche

Koch: Frank Ungerecht, Schlossstuben, Meiningen
Rote Beete Gelee mit Meerrettichschaum und Blaukartoffelchip

Vorspeise

Koch: Jens Kaesler, Neumühle, Wartmannsroth
Weingut Neder, Ramsthal
Delice von Hokkaidokürbis und Langostine

Zwischengericht

Koch: Mathias Selbert, Hotel Engel, Hammelburg
Weingut Thomas Müller, Hammelburg
*Frankensushi von der Rhöner Lachsforelle
auf Rote Beete Glace*

Hauptgang

Ullrichs Küchenteam, Elfershausen
Weinfranken eG, Nordheim am Main
*Geschmortes Ochsenbäckle im Filomantel
mit Apfelnockerln und Petersilienwurzel- Mousseline*

Dessert

Koch: Heiko Kessler, Kugelmühle, Schweinfurt
Weingut Juliusspital, Würzburg
*Kekos- Ananas Terrine
Confitierte Babyananas
Weißes Schokoladeneis auf Pistazien*

Preis: 39 Euro / Person