

Kulinarisches Kalendarium 2017

Unser gastronomischer Kalender wird geschrieben von den Jahreszeiten, dem Ort und seiner kulinarischen Aura. Er sucht außerdem sinnliche Bezüge zu unserem Kulturprogramm.

MÄRZ: Bärlauch und frische Frühlingsküche

Schaumsüppchen vom Bärlauch mit eigenem Öl und gebratener Riesengarnele
7,50 €

Salat vom frischen Spinat mit karamellisierten Äpfeln, Croutons und Sprossen mit Kräutervinaigrette
8,90 €

Gebratenes Medaillon vom Kalb unter einer Bärlauch-Kruste
auf sautiertem Teltower Rübchen an Rosmarinkartoffeln mit Pfefferjus
21,80 €

Duett vom jungen Rhabarber
6,50 €

am 5. März: Ettersburger Schlossbrunch

APRIL: Allerlei vom Fisch und Lamm

Cappuccino vom Bärlauch mit Schwarzbrotcrouton
6,50 €

Wildkräutersalat mit jungen Radieschen und hausgebeizten Fjord-Lachs
10,50 €

Gebratenes Lammcarre auf Riesling-Spitzkohl, dazu Rosmarinkartoffeln
19,50 €

Gebratene Dorade auf einem Bett vom Frühlingsgemüse mit Wildreis
16,80 €

Rhabarber-Holunder-Parfait mit Selleriesirup und Pinienkernen
7,50 €

am 2. April: Ettersburger Schlossbrunch

am 14. April: Fischmenü zum Karfreitag

Cappuccino vom Bärlauch mit Flusskrebsschwänzen

Wildkräutersalat mit jungen Radieschen und hausgebeizten Fjord-Lachs

Gebratene Dorade auf einem Bett vom Frühlingsgemüse mit Wildreis

Rhabarber-Holunder-Parfait mit Sellarisirup und Pinienkernen

3-Gang Menü mit Suppe, pro Person 28,00 €

4-Gang Menü pro Person 37,00 €

am 16. April: Festlicher Schlossbrunch am Ostersonntag

am 17. April: Festlicher Schlossbrunch am Ostermontag

MAI: Spargel in Variationen und Köstliches von der Erdbeere

Cremesuppe von weißem Spargel mit gebratenen Zitronenlachs und frischen Kräutern

7,50 €

Salat von grünem und weißem Spargel mit Rucola und Erdbeerdressing

9,50 €

Weißer Stangenspargel mit Kalbsschnitzel dazu Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

18,50 €

Weißer Stangenspargel mit gebratenem Zander, dazu Mandelbutter und junge Kartoffeln

19,50 €

Spaghetti mit gebratenem weißen Spargel und Hähnchenbrust

15,90 €

Parfait von der Vanille mit Erdbeerpüree dazu mit Balsamico marinierte Erdbeeren

7,50 €

am 7. Mai: Ettersburger Schlossbrunch

JUNI: Menu *Pfingst.Festival*

Schaumsüppchen von der Erbse mit Estragon und Ziegenfrischkäse

7,50 €

Carpaccio vom Lachs mit Limonen–Olivenöl an Rucola und Parmesan

9,80 €

Gebratenes Kalbsfilet mit jungen grünen Bohnen und Spargel–Kartoffelgratin

21,80 €

Frische Erdbeeren mit Calvados und Minzpesto mariniert, dazu Honig–Lavendel–Ricotta

7,50 €

3 Gang Menü mit Suppe 34,00 € * 3 Gang Menü mit Vorspeise 37,00 €

am 5. Juni: Festlicher Schlossbrunch am Pfingstmontag**am 21. Juni: KULINARISCHER MITTSOMMER****JULI: Sommergenuss mit Pfifferlingen**

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräutern

6,50 €

Rahmige Pfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödeln

12,50 €

Gebratene Schweinemedallions mit Gemüse von Pfifferlingen und Kartoffelrösti

17,50 €

Gebratene Dorade mit angeschwenkten Pfifferlingen und Kräuterreis

17,50 €

Limonen–Joghurt–Terrine mit Beerenfrüchten

7,50 €

am 2. Juli: Ettersburger Schlossbrunch

AUGUST: Leichte Küche im Spätsommer

Sommerliche Minestrone vom frischen Gemüse mit geröstetem Knoblauchbaguette	6,50 €
Caesar's Salat mit gebratene Hähnchenbrust, Honigmelone Parmesan und Croutons	15,50 €
Medium gebratenes Rumpsteak (250 g) auf frischem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	21,80 €
Rosmarin-Panna Cotta mit gebratenen Pfirsichscheiben und Himbeeren	7,50 €

am 6. August: Ettersburger Schlossbrunch

am 12. August: Mittagsbuffet zur Schuleinführung

SEPTEMBER: Deftiges. Von Kalb und Barsch

Süppchen von der Strauchtomate mit Basilikum-Sauerrahm	6,50 €
Glasierte Kalbsschulter auf geröstetem Gemüse dazu Griessgnocchi mit Salbei	18,50 €
Filet vom Wolfsbarsch mit Ratatouille-Gemüse und Wildreis	16,50 €
Mandelparfait mit karamellisierten Aprikosen	7,50 €

am 3. September: Ettersburger Schlossbrunch

am 17. September: FRÜHSCHOPPEN MIT BLASMUSIK. In der Remise

OKTOBER: Kürbis und Zwiebel

Cremesuppe vom Kürbis mit Koriander-Pesto und Garnelen

7,50 €

Salat vom Kürbis und Brunnenkresse mit cremigem Schafskäse und Chillifäden

9,50 €

Medaillons vom Hirsch an einer Schalotten-Rotweinsauce mit Kartoffel-Kürbis-Püree

24,50 €

Timale von Orangen mit Kürbis-Apfel-Ragout

6,50 €

am 1. Oktober: Ettersburger Schlossbrunch**NOVEMBER: Gans Gefiedertes**

Dunkle Gänsesuppe mit Griesnockerln und Gemüse

7,50 €

Gebratene Gänsebrust mit glasiertem Rosenkohl und Pastinaken-Kartoffelpuffer

18,50 €

Medaillons vom Reh mit Wacholderrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Apfel-Rotkraut

22,50 €

Kaffee-Schokoladen-Crème-brûlée mit Birnenragout

7,50 €

am 5. November: Ettersburger Schlossbrunch

DEZEMBER: Weihnachtsbraten und deutsche Festküche

Cappuccino von der Kastanie mit Kardamon und Blätterteigstange	6,50 €
Bunt gemischter Wintersalat mit gebratenen Wildschinken und Apfelspalten	9,50 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Orangen–Apfel–Sellerie–Ragout mit Maronenpüree	17,50 €
Brust oder Keule von der Gans mit Birnen–Rotkohl und Thüringer Klößen	16,50 €
Deftiger Wildschweinbraten an geschorten Pilzen mit Preiselbeeregelee, dazu hausgemachte Semmelknödel	17,50 €
Nougatparfait mit karamellisierten Orangen und Birnen	7,50 €

am 3. Dezember. Adventlicher Ettersburger Schlossbrunch

am 25. Dezember: Festlicher Schlossbrunch am Ersten Weihnachtstag

am 26. Dezember: Festlicher Schlossbrunch am Zweiten Weihnachtstag

am 31. Dezember: FESTLICHES SILVESTER auf Schloss Ettersburg

Ettersburger Schlossbrunch. Jeden ersten Sonntag laden wir zu Breakfast & Lunch in das elegante Tafelzimmer und in die angrenzenden Salons an. Von hier hat man einen wunderbaren Blick auf den Pücklerschlag. Im Preis enthalten sind das Buffet, Kaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser. Der Brunch im Neuen Schloss findet von 11 bis 14 Uhr statt. **Preis: 29 €** pro Person. Kinder von 5 – 11 Jahre halben Preis, bis 4 Jahre frei.

Festlicher Ettersburger Schlossbrunch. An Feiertagen kostet unser Brunch im Neuen Schloss pro Person **34 €** und dauert von 11 bis 14 Uhr. Kinder von 5 – 11 Jahre halben Preis, bis 4 Jahre frei. Im Preis enthalten ist das Brunchbuffet, Empfang mit einem Aperitif, Kaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser.