

Dinner mit Singer

„Crashkurs für Liebeslieder“

Schlossgaststätte Grimm Kröblitz

VORSPEISE

Sommerlicher Tomaten-Brot-Salat mit in Olivenöl geröstetem Ciabatta, Basilikumpesto, gebratenen Pfifferlingen, Mozzarella und Parmesan

ZWISCHENGANG

Im Blätterteig gebackener Schafskäse auf Waldorfsalat, garniert mit frischen Wildkräutern, gerösteten Walnüssen und Granatapfelkernen

HAUPTGÄNGE

*Zart geschmorte Ochsenbäckchen an kräftiger Rotwein-Jus, dazu hausgemachte Brezenknödel und cremiges Sellerie-Püree
oder*

Hausgemachte Rote-Beete- und Kaspressknödel an sommerlicher Salatvariation, dazu fruchtiges Honig-Senf-Dressing, Sour-Creme-Dip und Parmesanchip

ZUM DESSERT

Zweierlei Dessert-Variation: Crème Brûlée mit feiner Tonkabohne und klassische Zartbitter-Mousse-au-Chocolat