

## Menükarte

# 5 Köche und 1 Eiskünstlerin

Kulinaria  
& Vinum  
Dresden



### Zur Begrüßung

Fürst von Metternich Riesling Sekt

### Amuse-Bouche

Zwiebelkuchen vom Grill

*Michael Karanez, Grill-Master-Chief*

Koberländer Urschinken – eine sächsische Kochschinkenspezialität mit Dressing vom  
Dresdner Johannisbeerlikör

*Andreas Heyer, Fleischerei Heyer und Georg W. Schenk, Augustus Rex*

### Vorspeise

Wintersalat mit einem Honig-Balsamico Dressing mit geräucherter Gänsebrust und  
karamelierten Walnüssen

*Martin Laufer, Chefkoch*

### Buffet

Zweierlei Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Kaninchenrücken

*Martin Laufer, Chefkoch*

Warme Biokarpfenterrine auf Gemüseragout, gebackener Fenchel und rote Betesauce

*Daniel Fischer, HOGA Schloss Albrechtsberg*

### Fleisch

Pochierter Rücken & geschmortes Bäckchen vom Wiesenkalb mit rotem Vanille-Zwiebelkompott  
und Selleriepüree

*Olaf Kranz, Schmidt's Restaurant & Gourmetcatering*

## Menükarte

# 5 Köche und 1 Eiskünstlerin

Kulinaria  
& Vinum  
Dresden



### Zwischengang

Gegrillte Wassermelone mit Grünem Spargel-Eis und Kürbiskernöl

*Annette Nepple, Nepple Eis Premium*

### Fleisch

Maispouardenbrust mit Orangensauce, Macairekartoffeln und Gemüsebündchen

*Ronny Pohl, Felix – das Restaurant im Schauspielhaus*

### Dessert-Buffer

Komposition von Zitronengras, Mango und Fragolino-Traube

*Susan Pieper, Restaurant Le Bambou*

### Exotische Früchte

*Dirk Schröder, Fruchtexpress Altenburg*

### Versuchungen in Schokolade

*Marcus Schürer, Petit Chocolaterie*

### Espresso

*Holger Pisek, Dresdner Kaffee Rösterei*

Zu den einzelnen Gängen genießen Sie Brot und Brötchenspezialitäten von Rene Krause, 1. Deutscher Meister der Bäckermeister. Probieren Sie Weine der Winzergenossenschaft Meißen, aus Frankreich, Sardinien und der Basilicata sowie Brände der Ersten Meissner Spezialitätenbrennerei und von Dieter Walz. Genießen Sie Biere der Glückauf Brauerei Gersdorf sowie verschiedene Erfrischungsgetränke Oppacher und San Pellegrino.