



Menükarte

10. September 2010

Kongresshotel Potsdam am Templiner See



Kongresshotel Potsdam
+ AM TEMPLINER SEE +

desas



Der Große Gourmet Preis Brandenburg ist eine Veranstaltung des Kongresshotels Potsdam am Templiner See und desas, Agentur für Medienkommunikation.

Großer Gourmet Preis

Brandenburg 2010 · powered by  TOYOTA



KLATSCHMOHN

Mit freundlicher Unterstützung des KLATSCHMOHN Verleges.
www.klatschmohn.de





Wir danken unseren Partnern:

Menü **Großer Gourmet Preis Brandenburg** 10. September 2010



»Zampone« vom Brandenburger Wollschwein,
Eigelb, Bockbier-Essig-Emulsion und Wiesenkerbel

Michael Kempf, Restaurant Facil, Berlin

2009 Franz Keller »Schwarzer Adler« Oberbergener Bassgeige Grauburgunder QbA



Brandenburger Kaninchen, Gänseleber, Kürbis und Rote Bete

Frank Schreiber, Restaurant und Hotel Goldener Hahn, Finsterwalde

2009 Château de Sancerre, Sancerre AOC



Warm marinierte Scheiben von der Jakobsmuschel mit Gemüse-Senfsalat

Melanie Baschin, Restaurant Windspiel im Hotel Schloss Hubertushöhe, Storkow

2008 Hess Chardonnay, Monterey County

Bachsaibling, grüner Apfel und Champagner

Alexander Dressel, Restaurant Friedrich Wilhelm im Hotel Bayrisches Haus, Potsdam

2008 Schloss Reinhartshausen »Von der Insel« Weißburgunder u. Chardonnay QbA trocken



Roastbeef vom Damhirschrücken mit Spreewälder Sauerbratensauce
Knusperbällchen von Rotkraut und Mais mit Steinpilz-Kartoffelroulade

Oliver Heilmeyer, Restaurant 17füßzig im Hotel Zur Bleiche Resort & SPA, Burg im Spreewald

2006 Drautz-Able Rotweincuvée »Drei Tauben« QbA trocken



Birne Helene mit Lakritz und Lavendel

Steffen Specker, Speckers Landhaus, Potsdam

Grecale, Sicilia IGT Moscato