

Neue Deutsche Küche | Modern Interpretiert

MahnS Chateau | Oleariusstrasse 4a | 06108 Halle Saale | 0345 203 69 860

Vorspeisen

SELLERIESALAT Törtchen | schwarzem Trüffel, saure Sahne

KARTOFFELSALAT | Rucola und Ziegenkäse

Frische BLATTSALATE | Himbeer-Vinaigrette

ZWIEBELKUCHEN | Speck und Ei

Hausgemachter OBATZDER | Radieschen

Geräucherte ENTENBRUST | Chicoréesalat

Sülze mit EISBEIN | Kerbelremoulade

DILLGRANAT im Blätterteig

Rote Bete Terrine mit GERÄUCHERTER FORELLE

BROT SUPPE mit Steinpilzen

Hauptgang

ZANDERFILET | Kohlrabi, Kapern und Ei

FASAN, „Winzerart“ | Brust & Keule

SCHWEINEFILET | Birnen, Bohnen und Speck

GEMÜSEMAULTASCHEN | Röstzwiebeln

PUMPERNICKELKNÖDEL | BANDNUDELN | SALZKARTOFFELN

RAHMSCHWARZWURZELN mit Preiselbeeren | Leipziger ALLERLEI

SCHNIPPELBOHNEN mit Speck und Zwiebeln

Dessert

BAYRISCHE CREME | Himbeeren

BERLINER LUFT | Erdbeeren und Minze

RUMTOPF | Vanillesauce

KAISERSCHMARRN | Schokoladensauce

Pro Person 35.- €