

*Aus Anlass der 7. Dresdner Kulinaria & Vinum Messe in Dresden
hat das Küchenteam „Kleines Vorwerk“,
unter der Leitung von David Liebig,
folgendes Menü kreiert,
welches unter den Gesichtspunkten
der **Saisonalität** und **Regionalität** erstellt wurde.*

*Jeder Gast erhält pro verzehrtem „Kulinaria Menü“ gratis
1 Eintrittskarte zur 7. Dresdner Kulinaria & Vinum 2012
(23.03.2012 – 25.03.2012)*

*Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch
und Kartoffelstroh*

*Kalbsroulade vom Charolais gefüllt mit
Clausnitzer Rotwurst und Walnuss Bauernkäse aus Halsbrücke
dazu reichen wir Kartoffelgratin und glacierte Karotten*

*Weißes Schokoladenmousse
mit Waldbeeren- Vanillespiegel und Nüssen umlegt*

*23,80 Euro **inkl. Eintrittskarte**
(Jedes einzelne Gericht ist natürlich auch separat wählbar,
die Preise erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal)*

Regionale Erzeuger: Charolaiszucht und Landwirtschaftsbetrieb Bourgeois, Hartmannsdorf
Landfleischerei Steffen Köhler, Clausnitz
1. Erzgebirgssennerei, Halsbrücke
Argrargenossenschaft Clausnitz, Clausntz
Kaffeerösterei „Mrs. Brown“ Coffee & Chocolate, Dresden
Lutz Peschel Land- und Forstwirtschaft Kleines Vorwerk