

## **40. Kulinarischer Abend**

### **„Nussiges mit Käse“**

*Die 1. Erzgebirgssennerei aus Halsbrücke  
stellt sich, ihre Philosophie und ihre Produkte vor.*

*Unser Kuchenteam, unter der Leitung von David Liebig, wird an diesem Abend unterstützt  
von der „Olympiasiegerin im Kochen“ Steffi Kerber-Reichel  
aus dem Trakefnerhof in Großwaltersdorf.*

### **Menü**

#### **Amuse Gueule**

*Strudel Bon Bon's  
gefüllt mit tomatiertem Bauernkäse  
an Birnen-Safran-Chutney*

\*\*\*

*Kaltgeräuchertes Saiblingsfilet  
serviert mit lauwarmem Radicchiosalat  
und Granatapfelrischkäse*

\*\*\*

*Joghurt- Kürbiskernsuppe  
mit Sellerie Karotten Bukett*

\*\*\*

*Roulade vom Charolais mit Walnusskäsefülle,  
Schalottenconfit, Pilz- Gemüsekörbchen  
und Nusskartoffeln umlegt*

\*\*\*

*Als Geschenk für Ihre jahrelange Treue  
präsentieren wir Ihnen ein Überraschungsdessert,  
kreiert und hergestellt von der  
„Olympiasiegerin im Kochen“ - Steffi Kerber-Reichel*

*(Menü inkl. Vortrag und musikalischer Unterhaltung: 49,50 Euro)*