



Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



Silvester-Kitchenparty
in unserer Schloss Schenke

Silvester 2022/23

„Einmal durch die Schloss Schenke“

Sautierte Jakobsmuscheln
an Mango-Chilli-Confit mit Vanille

Roh marinierte Rinderfiletscheiben
mit Schalottenmarmelade, Pinienkernen und Parmesan
auf Knoblauch-Kräutertoast

Kalbsfiletscheiben an Zitronencremé

Zitronengras-Currysuppe
mit Riesengarnele und Kokosschaum

Kross gebratenes Zanderfilet
an Passionsfrucht-Beurre Blanc und Kartoffel-Lauch-Ragout

Zart gesottener Kalbstafelspitz
an Meerrettichsauce und Vanille-Spitzkohl

„LIVE STATION“

Im ganzen gebratenes Roastbeef im Dijon-Senf-Mantel mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Mousse von der Weißen Callebaut-Schokolade und Tonkabohne

Zitronengras-Cremé Brûlée

Mousse vom Bratapfel mit Karamell-Mandelsauce
