



Schloss Burgbrohl

WELLNESS- & TAGUNGSHOTEL



Karnevalszeit



Auszeit-Menü

Cremésüppchen von der Pastinake mit Schaum vom Calvados-Apfel

Gebratene Barbarie-Entenbrust an Himbeeressigsauce,
Sesam-Ingwer-Karotten und Haselnuss-Gnocchi

oder

Ziegenkäse im Knusperblatt auf cremiger Maispolenta
an Passionsfrucht Beurre Blanc und karamellisiertem Rote Bete-Gemüse

oder

Gebratener Loup de Mer
Riesengarnele an Safran-Pernod-Risotto und Rotweinreduktion

Dessertvariation „Schloss Burgbrohl“
