

Gerhard Drexel

Leckeres

BRANDENBURG

Die
schönsten
kulinarischen
Landausflüge

BeBra Verlag



Restaurant »Alter Hafen« im Ziegeleipark Mildenberg

Gerhard Drexel

Leckeres
**BRANDEN
BURG**

Der kulinarische
Ausflugsführer

BeBra Verlag



Stand der Informationen: Januar 2023

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen, Verfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung auf DVDs, CD-ROMs, CDs, Videos, in weiteren elektronischen Systemen sowie für Internet-Plattformen.

© be.bra verlag, Medien und Verwaltungs GmbH, Berlin 2023

Asternplatz 3, 12203 Berlin

post@bebraverlag.de

Lektorat: Marijke Leege-Topp, Berlin

Satz: typegerecht berlin

Umschlag: Fernkopie, Berlin (Titelfoto: Alte Überfahrt / Florian Klettwitz)

Schriften: Tasse, Proforma

Druck und Bindung: DZS Grafik, Ljubljana

ISBN 978-3-89809-219-7

www.bebraverlag.de

INHALT

9 Vorwort

IM NORDWESTEN

15 Wo früher Orangenbäume blühten

Die Orangerie

19 Feinkost im Scheunenviertel

Coldehorn

23 Wo die Birnen wachsen

Schloss Ribbeck

27 Fine Dining im GolfResort

Hasenpfeffer

31 Im Schatten der Mächtigen

Schlosswirt Meseberg

35 Im Ziegeleipark Mildenberg

Alter Hafen

39 Wo das Korn gemahlen wurde

Mühle Tornow

43 Im Hof des Ackerbürgers

Der Seehof

47 Regionales im Vierseithof

Clavis

51 Bei den Raubrittern

Schloss Grube

55 Vegane Genüsse auf Burg Lenzen

place to V

59 Hinter dem Deich

Alter Hof am Elbdeich

IM NORDOSTEN

- 65 Eine Oase der Ruhe**
Gut Sarnow
- 69 Auferstanden aus Ruinen**
Café Wildau
- 73 Fachwerk im Oderbruch**
Dammmeisterei Zollbrücke
- 77 Ein Schloss im Tudorstil**
kleinod
- 81 Am Schloss des Fürsten**
Brennerei
- 85 Sommerterrasse mit Talblick**
Bergschlösschen

IM SÜDOSTEN

- 91 Hoch über dem Motzener See**
Seeblick
- 95 Aus dem klaren See und direkt vom Land**
Köllnitzer Fischerstuben
- 99 Fein Essen im traumhaften Spa-Hideaway**
Villa Contessa
- 103 Schöne Weine und feine Küche**
AS am See
- 107 Im romantischen Tal der Alten Schlaube**
Kaisermühle
- 111 Gastfreundlicher Platz an der Oder**
Bollwerk 4 im Deutschen Haus
- 115 Frischer Wind am wilden Herd**
Wilde Klosterküche

- 119 **Am grünen Strand der Spree**
Feine Küche
- 123 **Im Saal des gräflichen Schlosses**
Linari
- 127 **Gut essen am Spreewaldfließ**
Speisenkammer
- 131 **Wo schon die Kolonisten einkehrten**
Kolonieschänke
- 135 **Auf den Spuren des Fürsten Pückler**
Cavalierhaus

IM SÜDWESTEN

- 141 **Salons mit exquisitem Interieur**
Villa Kellermann
- 145 **Neue Preußische Küche**
kochZimmer
- 149 **Französisches Flair**
Juliette
- 153 **Regionale Küche unter dem Pagodendach**
Drachenhaus
- 157 **Wo einst die Havelfähren fuhren**
Alte Überfahrt
- 161 **Genuss mit Havelblick**
Filterhaus
- 165 **Alter Bauernhof im Spinnerdorf**
Philippsthal
- 169 **Fachwerkhof mit Laubengang**
Zur Alten Brauerei
- 173 **Familiäre Dorfidylle**
Landlust Körzin

- 177 Weltläufiges Brandenburg**
Am Humboldthain
- 181 Gutes Essen im Wohnzimmer**
Inspektorenhaus
- 185 Das Mühlrad dreht sich Tag und Nacht**
Springbach-Mühle
- 189 In der ehemaligen Dorfschmiede**
Landhaus Alte Schmiede
- 193 Kulinarisches im ehemaligen Forsthaus**
12 Mönche
- 197 Wo die Wirtin Geschichten schreibt**
Goldener Hahn

ANHANG

- 202** Übersichtskarte
- 204** Bildnachweis
- 205** Der Autor

VORWORT

Brandenburg ist eine kulinarische Reise wert! Dieses Buch möchte ermuntern, Brandenburgs große gastronomische Vielfalt zu entdecken. Ob gemütlich oder feierlich, rustikal oder elegant, antiquarisch oder modern, drinnen oder draußen, ob Schlemmer ihren wohligh satten Magen spüren oder Feinschmecker viele kleine Gerichte probieren möchten – für jeden ist etwas dabei.

Die vorgestellten Restaurants zeichnet eine besondere Kulinariik aus und um jedes rankt sich eine kleine Geschichte. Natürlich wird nicht nur das Ambiente des Restaurants geschildert, es werden auch Einblicke in die Speisekarte gewährt, wobei sich von selbst versteht, dass die Karte bei einer saisonalen und regionalen Küche wechselt. Die Restaurants setzen auf regionale Produkte aus Brandenburg, wo immer mehr landwirtschaftliche Betriebe und Gärtnereien nachhaltig anbauen und ernten. Jedes Restaurant hat sich in der näheren Umgebung ein Produzenten-Netzwerk für Obst, Gemüse, Käse, Fleisch oder Fisch geschaffen. Viele Köche kaufen für ihre Frischeküche selbst beim Erzeuger ein. Sie tauschen sich aus, freuen sich an außergewöhnlichen Gemüsesorten, schlagen auch mal deren Anbau vor, entdecken Bäume mit selten gewordenen Apfel- oder Birnensorten und stiefeln über grüne Weiden. Oft gärtnern die Köche selbst und ernten Gemüse aus dem eigenen Beet. Bei vielen Restaurants bildet der Kräutergarten hinterm Haus eine Erweiterung der Kücheneinrichtung. Zur Begleitung der Speisen werden überall die passenden Getränke angeboten. Die Weinkeller sind gut ge-



Im »Inspektorenhaus« in Brandenburg an der Havel

füllt, auch mit Weinen aus brandenburgischen Anbaugebieten. Spirituosen kommen von einheimischen Brennereien und in den umliegenden Landbrauereien gärt leckeres Bier.

In Brandenburg hat sich eine gehobene gutbürgerliche Landhausküche mit Einflüssen aus anderen Ländern etabliert. Feine Küche ist in den großen wie in den kleineren Städten zu finden – oder irgendwo auf dem Land, sei es in einer ehemaligen Mühle, einem Herrenhaus, einem Schloss oder einem Gehöft an der Dorfstraße. Immer mehr brandenburgische Restaurants dürfen sich mit internationalen Empfehlungen schmücken. Traditionelle Gaststätten bereichern die gastronomische Landschaft. Einige Köchinnen und Köche sind nach ihrer Weiterbildung in Restaurants in Deutschland oder im Ausland mit neuen Impulsideen in die Familienbetriebe nach Brandenburg zurückgekehrt. Andere sahen in Brandenburg eine gute Gelegenheit, sich selbstständig zu machen und die eigenen Vorstellungen

einer gesunden, nachhaltigen und modernen Küche zu verwirklichen. In ganz Brandenburg setzt eine junge Generation ihre kulinarischen Duftmarken. Experimente werden nicht gescheut, ungewöhnliche Kombinationen überraschen die Gäste. Dabei ist der Blick über den eigenen Tellerrand in die Kochtöpfe anderer Länder und Kulturkreise selbstverständlich und die Anregungen werden mit der einheimischen Küche verknüpft. Guter Geschmack kennt keine Grenzen.

Zur Vorbereitung der Entdeckertouren wurde Brandenburg in Nordwesten, Nordosten, Südosten und Südwesten aufgeteilt. Als Ausgangspunkt für die Erkundungen Brandenburgs wurde das inmitten des Bundeslandes liegende Berlin genommen. Hotelrestaurants wurden aufgenommen, wenn sie auch für Tagesgäste öffnen. Geraten wird, sich in den verschiedenen Jahreszeiten nach den aktuellen Öffnungszeiten zu erkundigen und einen Tisch zu reservieren.

Die Leserinnen und Leser sind eingeladen, den Empfehlungen nachzuspüren und eigene Highlights für einen genussvollen Ausflug zu entdecken. Vielleicht läuft Ihnen schon beim Lesen der Speisekarten das Wasser im Mund zusammen und die Lektüre weckt Ihre Lust auf einen Genießerausflug ins Feinschmeckerland Brandenburg!

IM NORDWESTEN





Die »Mühle Tornow« in Fürstenberg/Havel



WO FRÜHER ORANGENBÄUME BLÜHTEN

1

DIE ORANGERIE

Das prächtige Schloss Ziethen ist ein nobles Hotel mit einer harmonisch in die historischen Räume eingefügten Ausstattung, einem traumhaften alten Schlosspark und dem Restaurant »Die Orangerie«. Schloss Ziethen liegt an der Alten Dorfstraße von Groß-Ziethen (Kremmen), das wie das Schlossgut auf eine lange Vergangenheit zurückblickt. Im Jahr 1355 erbaute die Familie von Bredow ein zu jener Zeit beim Adel geschätztes »Festes Haus«, ein großes Gebäude mit mehreren Stockwerken und wehrhaft dicken Mauern, von dem noch das Gewölbe erhalten ist. Es wurde im Dreißigjährigen Krieg zerstört. An gleicher Stelle wurde 1718 im barocken Stil ein neuer Herrensitz errichtet, der im späten 19. Jahrhundert um die beiden Seitenflügel im neoklassizistischen Stil erweitert wurde. Nach mehreren Besitzern erwarb im 19. Jahrhundert Ottonie von Massow, geborene von Bülow, das Anwesen. Am Ende des Zweiten Weltkriegs flüchtete die Familie vor der russischen Armee. Nach seiner Plünderung wurde das Schloss als Lazarett genutzt. Zur Zeit der DDR waren dort ein Kindergarten und Kulturräume untergebracht. Als Edith Freifrau von Thüngen-Reichenbach, eine Nachfahrin der Familie von Bülow, das frühere Familienschloss 1993 zum ersten Mal besuchte, waren Schloss und Park vernachlässigt, die unterschiedlichen Nutzungen hatten ihre Spuren hinterlassen. Zusammen mit ihrem Mann, dem Architekten Herwig



Kroll, übernahm die Freifrau das baufällige Gebäude und machte sich an die aufwändige Renovierung. Seit seiner Eröffnung 1997 wird es von der Familie von Thüngen-Reichenbach als Schlosshotel mit Restaurant geführt.

In der lichtdurchfluteten ehemaligen Orangerie mit großen hohen Bogenfenstern bietet das gleichnamige Restaurant kulinarische Höhenflüge. Die Einrichtung nimmt das edle Ambiente eines herrschaftlichen Schlosses auf. Im Sommer wird das Restaurant um eine große Terrasse zum Schlosspark erweitert. Die saisonal orientierte Küche ist in der Region verwurzelt und bezieht viele Zutaten von Erzeugern aus der Umgebung. Als regionales Gericht wird Kremmener Stangenspargel mit gebutterten Biolinda-Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter angeboten. Auf regionale Verbundenheit verweist die Schulter vom Apfelschwein aus Brandenburg mit Schwarzbiersauce, bunte Möhren und kleine Ofenkartoffeln oder der Bauch vom Havelländer Apfelschwein, das 24 Stunden Sous-vide gegart

wurde, mit gegrilltem wildem Brokkoli, Whiskey-BBQ-Dip und Salat von der Grenaille-Kartoffel. Als Fischgang kommt ein Heilbuttfilet auf gedünstetem Chicorée mit Orangenbutter, grünem Spargel und Römischen Nocken in Frage. Als französisch inspiriertes Dessert ein Mille-feuille von Ingwer und Orange, dazu eine Bitterschokoladensauce.

Das stilvolle Restaurant »Die Orangerie« im Schloss Ziethen verbindet die Auffassung einer modernen Küche mit einer gehobene Regionalküche. Hier kann der Gast fein tafeln wie ein Schlossherr – oder wie eine feine Schlossdame natürlich.

DIE ORANGERIE

Schloss Ziethen, Hotel und Restaurant

Geschäftsführung: Rafael von Thüngen-Reichenbach • Küchenchef: Matthias Lingner

Alte Dorfstraße 33 • 16766 Kremmen OT Groß-Ziethen

Tel.: 033055-950 • info@schlossziethen.de • www.schlossziethen.de





Goldehorn
WEIN & KÄSE

Hofladen

Eis

FEINKOST IM SCHEUNENVIERTEL

2

COLDEHÖRN

Was ist das »Coldehorn«? Heimatmuseum, Trödeladen, Hofladen, Weinhandlung, Feinkostgeschäft, Café, Eisdiele, Erinnerungswohnzimmer oder ein Restaurant? Es ist von allem etwas, im Ganzen gesehen wirkt es wie ein Gesamtkunstwerk. In Deutschlands größtem historischem Scheunenviertel am Ortsrand von Kremmen betreibt der gelernte Koch Norbert Stolley seit 2007 in einer renovierten Scheune das »Coldehorn« sowie einen Hofladen. Das eigenwillige Arrangement aus Antiquitäten, alten Möbeln, Andenken, Postern, Bildern, Malerei, Porzellan und Nippes machen den Besucher beim Eintreten sprachlos. In dieser einmaligen Kulisse sitzen die Gäste an hübsch gedeckten Tischen auf alten Stühlen und genießen das täglich wechselnde Angebot der Küche. Das Scheunenviertel von Kremmen ist eine Besonderheit. Wegen teils verheerender Brände in der Ackerbürgerstadt wurden Scheunen für Saatgut, Futter, Heu und Stroh ab der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts außerhalb der Stadtmauern errichtet. So entstand das Scheunenviertel mit seinen Scheunenreihen. Engagierte Bürger retteten die Scheunen aus der Barockzeit. Nach Renovierungen zogen ein Museum, Gastronomie, Kunst, Theater, Konzerträume und Handwerk ein.

In der Mitte einer dieser Reihen öffnet das »Coldehorn« ein großes Holztor für seine Gäste. Alle Speisen werden frisch zubereitet und die Karte orientiert sich an dem, was frisch eingetroffen ist, wie z. B. Fleisch vom Ruppiner Weidelamm, Havelländer Apfelschwein oder Linumer Wiesenkalb, Kaninchen aus Beelitz,



Wild kommt direkt vom Jäger, Geflügel von brandenburgischen Höfen oder Ziegenkäse vom Capriolenhof. Je nach Jahreszeit werden Obst, Gemüse, Spargel, Früchte oder Kürbisse aus dem Umland angeliefert. Fisch kommt aus heimischen Gewässern oder aus der Müritz. Kräuter und kleine Mengen Gemüse wachsen im eigenen Garten hinter der Scheune. Der Hofladen bietet Weine und unter anderem Feinkost aus Italien und Südtirol an.

Neben der brandenburgischen Regionalküche serviert der weitgereiste Welt-Neugierige Norbert Stolley Reminiszenzen aus Friesland, wo seine familiären Wurzeln liegen. Auf einer der variantenreichen Speisekarten könnte ein gebuttertes Holsteiner Vollkornbrot mit Büsumer Krabben und Spiegelei zu finden sein oder ein Coldehorn Wattwurm, genauer gesagt, Aal frisch und warm aus dem Räucherofen, mit Holsteiner Vollkornbrot, Sauerrahmbutter, geriebenem Meerrettich und Zwiebeln oder ein Garnelentopf mit gebratenen Großgarnelen ohne Schale, Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Champignons, Chili, Knoblauch, Olivenöl und dazu Ciabatta. Fleischliebhaber finden ein Rücken-

steak vom Duroc-Schwein mit Tomate und Blattspinat. Oder ein Gericht, das eher selten auf Speisekarten zu finden ist, wie gebratene Milchkalbsleber, frische Pfifferlinge, Nusschampignons, Rosmarinkartoffeln und Olivenöl. Als Nachtisch könnte ein Schokoladenmousse mit marinierten Heidelbeeren, Salty-Karamelle-Eiscreme, Sahne und Gebäck passen.

Was bedeutet eigentlich Coldehorn? Norbert Stolley wuchs in Köln auf, wo er Koch lernte. Nach zehn Jahren Seefahrt machte er sich Ende der 1970er Jahre mit der »Kalten Ecke« in der Nähe von Wilhelmshaven selbstständig, die im lokalen Platt »Coldehorn« genannt wird. Nach weiteren Stationen als Koch und Geschäftsführer einer eigenen Lebensmittelfirma landete er mit seiner Frau in Eichstädt/Oberkrämer, wo sie das zweite »Coldehorn« eröffneten. In Kremen ist es nun das dritte »Coldehorn«. Im Scheunenviertel zählte Norbert Stolley zu den ersten Neuen und wurde zur Institution.

COLDEHÖRN

Restaurant, Feinkost- und Probierscheune

Inhaber und Küchenchef: Norbert Stolley

Scheunenweg 30 • 16766 Kremen

Tel.: 033055-200 04 • coldehoern@t-online.de • www.coldehoern.de





WO DIE BIRNEN WACHSEN

3

SCHLOSS RIBBECK

Mitten in Ribbeck liegt das ehemalige Herrenhaus des Herrn von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland, in dessen Garten ein Birnbaum stand – so überliefert es ein Gedicht von Theodor Fontane (1819–1898). Demzufolge schenkte der Herr von Ribbeck gerne Kindern von den köstlichen Birnen seines Baumes. Damit es nach seinem Tod nicht an Birnen mangelte, ließ er eine der Birnen mit in sein Grab legen. Nach einiger Zeit wuchs auf seinem Grab ein Birnbaum, der nach wenigen Jahren Früchte trug. Als das Gedicht entstand, war nicht vorstellbar, dass durch diese schöne Geschichte die Birne einmal das Aushängeschild für das Schloss Ribbeck werden würde. Im Schlosspark wachsen seit 2009 die Birnbäume des »Deutschen Birnengartens«. Jedes der 16 Bundesländer spendete für die kleine Birnenplantage einen Birnbaum mit einer landestypischen Birnensorte.

1943 wurde die Familie von Ribbeck aus ihrem Schloss zwangsausquartiert. Kurz nach Ende des Zweiten Weltkriegs wurde sie enteignet und musste ihr Rittergut verlassen. Mehrfache Besitzerwechsel, bauliche Überformungen sowie die jahrzehntelange Nutzung als Altenheim ohne jegliche bauliche Fürsorge hatten dafür gesorgt, dass dem Landkreis Havelland 2004 ein verwahrlostes Gebäude überlassen wurde. Nach einer umfassenden Sanierung zeigt sich seit 2008 das Schloss Ribbeck in voller Pracht und wird seither mit seinen Ausstellungsräumen, herrschaftlichen Sälen und Salons als Museum, Standesamt, für Tagungen und kulturelle Veranstaltungen genutzt. Besonders



beliebt sind die im Sommer stattfindenden »Schlossfestspiele Ribbeck« im Schlosspark. Zum Glück dachten die neuen Herrschaften auch an das leibliche Wohl und richteten ein Schlossrestaurant ein, das schnell überregionale Bekanntheit erreichte. Das Restaurant »Schloss Ribbeck« bietet eine feine, regionale Küche. In den Sommermonaten kann der Birnenkuchen im Cafégarten genossen werden.

Naturgemäß ist die Birne aus der Speisekarte nicht wegzudenken. Passend zum Hauptthema Birne wird als Aperitif ein Prosecco mit Birne oder ein Havelwasser angeboten, eine neue Kreation aus Weißwein mit Birnensaft. Bei den Hauptspeisen könnte es ein Havel-Zanderfilet auf Pfifferlingsrisotto und marinierten Kirschtomaten sein oder eine Rinderroulade mit Birnen-Rotkohl und Salzkartoffeln. Als hauseigene Entwicklung wird Currywurst mit hausgemachter Birnen-Currysauce, dazu Pommes und Krautsalat serviert. Zum Dessert ein Birnenbauern-

kuchen mit Vanilleeis und Sahne oder frisches Birnenkompott mit drei Kugeln Eis und Sahne.

Zur großen Bekanntheit von Schloss Ribbeck trägt neben dem Gedicht von Theodor Fontane in kulinarischer Hinsicht das Restaurant »Schloss Ribbeck« mit seiner ausgewählten Küche bei. Doch Mythos hin, historische Fragwürdigkeit her, an der Erfolgsgeschichte muss der alte Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland seine Finger im Spiel haben. Die letzten Zeilen lauten: »So spendet Segen noch immer die Hand / Des von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland«.

SCHLOSS RIBBECK

Schloss Ribbeck, Museum und Restaurant

Geschäftsführung: Frank Wasser

Theodor-Fontane-Straße 10 • 14641 Nauen OT Ribbeck

Restaurant Tel.: 033237-859 015 • info@schlossribbeck.de • www.schlossribbeck.de





FINE DINING IM GOLFRESORT

4

HASENPFEFFER

Das Golfresort in Semlin bei Rathenow ist eine große Anlage mit Hotel und Restaurants. Ein bekannter Golfarchitekt hat den 1993 eröffneten Golfplatz im »GolfResort Semlin am See« im Westhavelland entworfen. Seit 2021 lädt dort das Restaurant »Hasenpfeffer« zum Fine Dining. An holzvertäfelten Wänden hängen historische Stiche mit Hasendarstellungen, ein offener Kamin und Polstersessel verbreiten wohlige Gemütlichkeit und ein Teppich dämpft die Schritte. Als Chefkoch konnte Christopher Franz gewonnen werden, einer der besten Köche nicht nur in Sachsen-Anhalt; im Oktober 2022 wurde er in die »Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs« aufgenommen, eine erlesene Gesellschaft von Spitzenköchen aus aller Welt. Schon nach wenigen Monaten erreichten Franz und sein Küchenteam mit dem Restaurant »Hasenpfeffer« internationale Anerkennung. Seine Erfahrungen, die er als Koch in verschiedenen Ländern gesammelt hat, fließen in eine von ihm geprägte Aromenküche ein. Mit großer Kochkunst kombiniert er regionale und überregionale Zutaten. Unter den Gängen finden sich Gerichte aus der Farm-to-Table-Idee, bei denen Christopher Franz abends jene Zutaten auf den Tisch bringt, die er tagsüber beim Gang durch eine nahe gelegene Gärtnerei eingesammelt hat. Sein Leitsatz lautet: »Regional inspirierte Küche mit internationalen Akzenten!«

Als Menü Saveurs bietet Christopher Franz feine »Aromenküche, gradlinig und puristisch« an. Unter seinen Gängen finden sich z. B. als Amuse-Bouche eine Gillardeau-Auster mit



Schalotten-Ponzu-Vinaigrette und Kaluga Kaviar. Folgen könnte ein Gartenspaziergang mit gefülltem Kopfsalat mit Topinambur, Grüner Salatsauce, Bärlauch und Dillcreme oder im Herbst ein Waldspaziergang mit Schaumsüppchen von Waldpilzen mit gla-
sierten Maroni, Kirschwasser und hausgemachtem Rehschinken. Danach ein Räucheraal, Imperial Gold Kaviar mit einer in Salat-
sauce eingelegten Gurke, Limetten-Crème-Fraîche und Topinam-
burchips oder Skandinavische Jakobsmuschel, Kürbis, Perigord-
Trüffel, Kürbispüree mit Zitrusaromen und Butter Emulsion. Als
Dessert in der Kupferpfanne serviert ein Moosbeerschmarrn aus
Waldblaubeeren, Topfencreme und Vanilleeis. Das andere Menü
Légère hat eine »bodenständige, frische und moderne« Ausrich-
tung wie Zarenlachs aus mariniertem Färöer Lachs, Limonen-
gelee, Mousse von Sprotten und Wasabi-Radieschen. Als Fisch
ein Loup de mer, in Pommery-Champagner gepickelte Gurke,
Granny-Smith-Apfel, Kartoffel-Nussbutter-Püree, Beurre Blanc

und Dill. Und aus dem eigenen Jagdrevier vom Semliner Rehbock ein rosa Rücken, Artischocke, Pfifferlinge, Dauphine-Kartoffeln, Barolo-Essig-Jus und Steinpilzluft. Als Dessert könnte es eine Variation von Amalfizitrone mit Zitronen-Cremeux, Gelee, Zitronentarte und Baiser sein.

Christopher Franz und sein Team arrangieren Aromen der Welt mit dem Geschmack havelländischer Erzeugnisse zu einem reizvollen Bouquet. Mit der Etablierung des Fine Dining Restaurants »Hasenpfeffer« und der Leitung des Spitzenkochs Christopher Franz ist dem GolfResort Semlin eine klares Hole-in-one gelungen.

HASENPFEFFER

GolfResort Semlin am See und Restaurant

Küchenchef: Christopher Franz

Ferchesarer Straße 8b • 14712 Rathenow OT Semlin

Tel.: 03385-55 40 • hasenpfeffer@golfresort-semlin.de

www.golfresort-semlin.de



