



Hotel Brunnenhaus
Schloss Landau



JAN FEB MÄRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP **OKT** NOV DEZ

WILD AUF WILD

Aus Waldecks Wäldern

Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Sherry
und Pistazienklößchen

Rehrücken mit Weichelkirschoße
dazu Rahmwirsing und Mohnschupfnudeln



JAN FEB MÄRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT **NOV** DEZ

GANZE GANS GANZ HEISS

Köstlichkeiten der Adventszeit

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing
dazu gebratene Gänseleber in Balsamicojus

Ofenfrischer Gänsebraten, Brust und Keule
dazu Beifußsoße, duftendes Apfelrotkraut
und geschmolzene Kartoffelklöße



Hotel Brunnenhaus
Schloss Landau

Hotel Brunnenhaus Schloss Landau
Am Grafenschloss 1-3
D-34454 Bad Arolsen-Landau
Tel.: +49 (0)5696 9955-0
E-Mail: info@schloss-landau.de
www.schloss-landau.de

H-Hotels.com

SAISONKALENDER 2018

Gerne möchten wir Ihnen unsere kulinarischen Aktionen für das Jahr 2018 vorstellen: Von Januar bis Dezember verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant mit einer attraktiven und abwechslungsreichen Auswahl an kulinarischen Spezialitäten. Erleben Sie die persönliche und aufmerksame Gastlichkeit in unserem Haus.





JAN FEB **MÄRZ** APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

SKREI

Winterkabeljau

Gebratenes Skreifilet im Mantel von Waldecker Landschinken auf deftigem Wurzelgemüse mit frischem Meerrettich

Gedünsteter Winterkabeljau mit Rote Bete-Gemüse und gebratenen Erdäpfeln



JAN FEB **MÄRZ** APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

BÄRLAUCH

Wilder Knoblauch

Erbsen-Bärlauchsüppchen mit geräuchertem Fritzlärer Saiblingsfilet

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Tagliatelle mit frischem Bärlauch und Kirschtomaten



JAN FEB MÄRZ APR **MAI** **JUN** JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

SPARGEL

Frisch aus der Region

Portion Stangenspargel aus der Region (Kassel-Calden) mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln

Stangenspargel mit Parmaschinken, Ruccola und Sauce Hollandaise im Kräutercrepemandel mit Parmesankäse gratiniert

Karamellisierter grüner Spargel mit Schaumweinsorbet



JAN FEB MÄRZ APR MAI **JUN** **JUL** AUG SEP OKT NOV DEZ

PIFFERLINGE

Herrlich aromatisch

Knackiger Rapunzelsalat mit Kartoffel-Tomatenvinaigrette und gebackenen Pfifferlingen

Gebratene Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la crème dazu bunter Pflücksalat aus dem Garten



JAN FEB MÄRZ APR MAI JUN JUL **AUG** **SEP** OKT NOV DEZ

GRILLSAISON

Deftige Gaumenfreuden

Einmal wöchentlich großer BBQ-Abend mit leckeren Fleisch- und Fischspezialitäten dazu eine große Auswahl an Salaten und Grillsoßen



JAN FEB MÄRZ APR MAI JUN JUL AUG **SEP** **OKT** NOV DEZ

MUSCHELN, SCHALEN- & KRUSTENTIERE

Exquisite Vielfalt

Austern auf drei Arten gebacken, pochiert und natur

Portion Miesmuscheln im Weißwein-Knoblauchsud mit Chesterbrot

„Surf & Turf“
Ein halber Hummer und kleines Rinderfiletsteak vom Sälzerhof mit Reistrío und Sauce Bernaise

