

Restaurant
Schlossberg

H O T E L
Sackmann
Wellness & Genuss

„Kulinarische Entdeckungsreise“

Aromen – Geschmack – Kreativität

Eine Menüfolge des Besten
aus Jörg Sackmanns Küche,
serviert in Amuse-Bouches-Gängen

Drei Pralinen:

Hamachi

Wasabi

☞ ~ ☞

Kaviar

Tomatensud, Langustine

☞ ~ ☞

Jakobsmuschel

Eiweißperlen

☞ ~ ☞

Hahnen Kämme

Sauerkraut, Bratkartoffelnage

☞ ~ ☞

Gillardeau Auster

Oyster Leaves, Sellerie

Schwarzenberg, der 22. Juni 2012

Gänseleber Karamellisiert

Schafsmilchjoghurt, Apfel-Ingwer-Kompott, Gewürzkuchenbrot



Weißer Heilbutt mit kandierter Zitrone

Räucher-Meerrettichjus, Sockey Lachs, Schmorgemüse



Dorade Royal in der Stein-Salzkruste gebacken

Limonenschaum, Nishiki-Reiscracker,
Meeresschnecken, Fenchel



Huchen poeliert in Albaöl

Romanasalat, Schinkensud, Grana Padano Ravioli



Hohenloher Milchkalb

Filet, Kalbsfußpraline, gefüllter Kalbsschwanz
Balsamico-Korinthenjus, Blumenkohl, Speckkartoffeln



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Marinierte Walnüsse

Muscat Trauben, Nusseis



Saté von Ananas und Bananen mit Süßholz

Macadamiaeis, Passionsfrucht Baba, Nusskrokant



Himbeere mit Veilchen

Cashewkerne, Vanille Emulsion, Himbeersorbet

Jörg Sackmann

72270 Baiersbronn-Schwarzenberg / Schwarzwald
Telefon 0 74 47 / 28 90 - Telefax 0 74 47 / 28 94 00
www.hotel-sackmann.de - info@hotel-sackmann.de

WELLNESS STARS



BADEN-WÜRTTEMBERG



AUSGEWÄHLTE
WELLNESSHOTELS
ZUM WOHLFÜHLEN



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE
Talenti & Vision
DEUTSCHLAND



L'Art de Vivre
Gourmet-Restaurant