



**La Confrérie  
de la Chaîne des Rôtisseurs Paris**

**Le Bailliage de Sachsen – Anhalt**

Bailli Claas Plesch

et

**Travel Charme Gothisches Haus Wernigerode**

Maître Hôtelier Antje Märker

Maître Rôtisseur Ronny Kallmeyer

laden herzlich ein zum

**DÎNER AMICAL**

**am Samstag, den 17. Februar 2024**

18.30 Uhr: Empfang mit Crémant de Loire Rosé Edition Etienne

19.00 Uhr: Menu gastronomique

Garderobe: dunkler Anzug, Mitglieder tragen Insignien

Gäste können eingeführt werden

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Zusage bis zum **05. Februar 2024**

(Bitte beachten Sie die in der Anmeldung ausgewiesenen Stornierungsbedingungen)

**Claas Plesch**

Bailli

**Antje Märker**

Maître Hôtelier

**Ronny Kallmeyer**

Maître Rôtisseur



## Menü mit Weinbegleitung

### Menu gastronomique

#### **Marinierte Gelbschwanzmakrele**

Radieschen-Marmelade, Grapefruit-Granite,  
Topinambur Chip und Püree



#### **Kohlrabisuppe**

mit Wasabi und Rauchaal



#### **Stör**

Misosauce, geschmorter Lauch  
und Yuzuzitrone



#### **Filet und Schulter vom heimischen Rind**

Trüffeljus, Karotten Püree  
und glasierte Mini Karotte



#### **Brombeere, Estragon und Joghurt**

Joghurtmousse, Estragon-Brombeersorbet  
und Estragon-Biskuit

### Vin gastronomique

#### **Ziereisen**

Gutedel, trocken  
Baden, Weingut Ziereisen

#### **Tement Blanc**

Sauvignon Blanc, trocken  
Südsteiermark, Weingut Tement

#### **Juno Magnum**

Sangiovese, trocken  
Toskana, Weingut Tenuta Tereose

#### **Château Coutet Barsac AC**

Premier Cru, Süßwein  
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon  
Bordeaux, Château Coutet