

PRODUZENTEN DINNER
FM
LANDHAUS
01.03.2019

Einlass 18:30 | Beginn 19:00

Das Menü aus guten Händen

Liebe Gäste und Freunde vom Speckers Landhaus,

Das PRESPECIAL zum Produzentendinner findet auf Grund der hohen Nachfrage und ausverkauften Veranstaltung vom Samstag am Freitag den 1. März statt.

Einlass 18:30 | Beginn 19:00

zum zweiten Mal ein Produzentendinner an einem der schönsten Flecken von Potsdam am Schloss Sansouci. Unterstützung findet das Landhaus Team von **Susanne und Mathias Engls** vom **Forellenhof Rottstock** mit Stör und Saibling. Das Frische Gemüse für das Menü von **Bauer Huschke** aus **Seeburg**. Der von der **Familie Griebisch** betriebenen **Fläming Wildhandel** liefert beste Zutaten der Region wie Wildschwein Reh, Dam-Rotwild. Gastgeber und Jäger **Stefan Laun** vom **Restaurant Landlust Körzin** moderiert den Abend und erzählt vom Jägerlatein. Beim Wein reisen wir etwas weiter in die Region Saale-Unstrut. Die feinen Stoffe vom **Weingut Hey** wird **Winzer Mathias Hey** persönlich präsentieren.

Flämisches Märkisches Menü mit Weinbegleitung vom Weingut Hey/Saale-Unstrut

Apéro: Mr. Apples – Apfelsider

„Wildpastete aus dem Fläming“
Apfel, Cranberries, Kresse, Bio Schwarzbrot
2017 Riesling Spätlese halbtrocken

„Fläming Stör“ gesmoked, süß-sauer

2017 Grau- & Weißburgunder Barrique

„Kotelette und Schaufle vom Märkischen Reh“
Wirsing – Kartoffelroulade, Essigkirschen
2016 Blauer Zweigelt

Maisflammerie,
schwarze Johannisbeeren, Popkorneis
2017 Riesling Auslese 104° fruchtsüss

Menü 99,- €
Inkl. Weinbegleitung, Wasser, Kaffee und
Digestiven aus dem Hause Glina in Werder

Bitte rechtzeitig reservieren unter 0331/2804311

Wir freuen uns auf Sie!
Herzlichst, Familie Specker und Team

SPECKERS LANDHAUS

Jägerallee 13
14469 Potsdam

Tel. 0331 - 280 43 11
Fax 0331 - 280 43 19
E-Mail: info@speckers.de