

Stakkato-Menü am 31.03.2012 in der Seelodge, Kremmen

---

**René Donat – SeeLodge**

Konfierter Milchlammrücken in Vanille-Chicorée-Jus  
auf Zucchinihutney und Pinienkernrisotto

Linumer Ziegenkäsepraline auf Mangotatar  
und Robinienhonig

**René Jahnke - Hotel Residenz am Motzener See**

Ei im Glas mit Gurke  
an marinierten Büsumer Krabben, Apfel und Sellerie

Gebratenes Bries vom Linumer Wiesenkalb  
mit Spanferkelbäckchen a la Gremolata mit Erbse und eingelegtem Obst

**Peter Krüger - Gut Klostermühle**

Milchschnitte vom Heideseer Ziegenquark mit Kresse

Saucisson vom Hecht an Flusskrebse mit Frühlingsgemüse

**Stephan Malotki - Dämeritz Seehotel**

Petersiliensüppchen mit Sesamschaum  
und Garnelenkrokette

Geschmortes Landhähnchen in Barolo  
mit zweierlei Bohnen und frischem Majoran

**Steffen Schwarz - Dorint Hotel Sanssouci**

Lammfilet im Tramezzinibrot  
mit grünem Spargel und Tomate

Weißer Schokoladencanneloni mit Rhabarberkompott

**Steffen Specker - Specker's Landhaus**

Rosa Kalbsschlegel mit Sauce Gribiche

Sanddorncreme mit Pistazien-Grießbiskuit  
und Johannisbeergelee