

Herzlich Willkommen im Restaurant Masters

Für die nächsten Stunden möchten wir, unser Küchenchef Marcel Fischer und sein Team sowie das Serviceteam um Marco Schirwinski, mit Ihnen einen Ausflug in die frankophile Küche mit regionalen Produkten und Akzenten machen. Lassen Sie sich kulinarisch von den Kreationen und Kombinationen überraschen und begeistern.

Unser Sommelier Thomas Stobbe empfiehlt Ihnen gern den richtigen Wein für Ihr Menü aus unserer Weinkarte, um Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

Nehmen Sie sich Zeit – wir bereiten Ihnen gern einen Abend der ganz besonderen Art.

Ihre Gastgeber

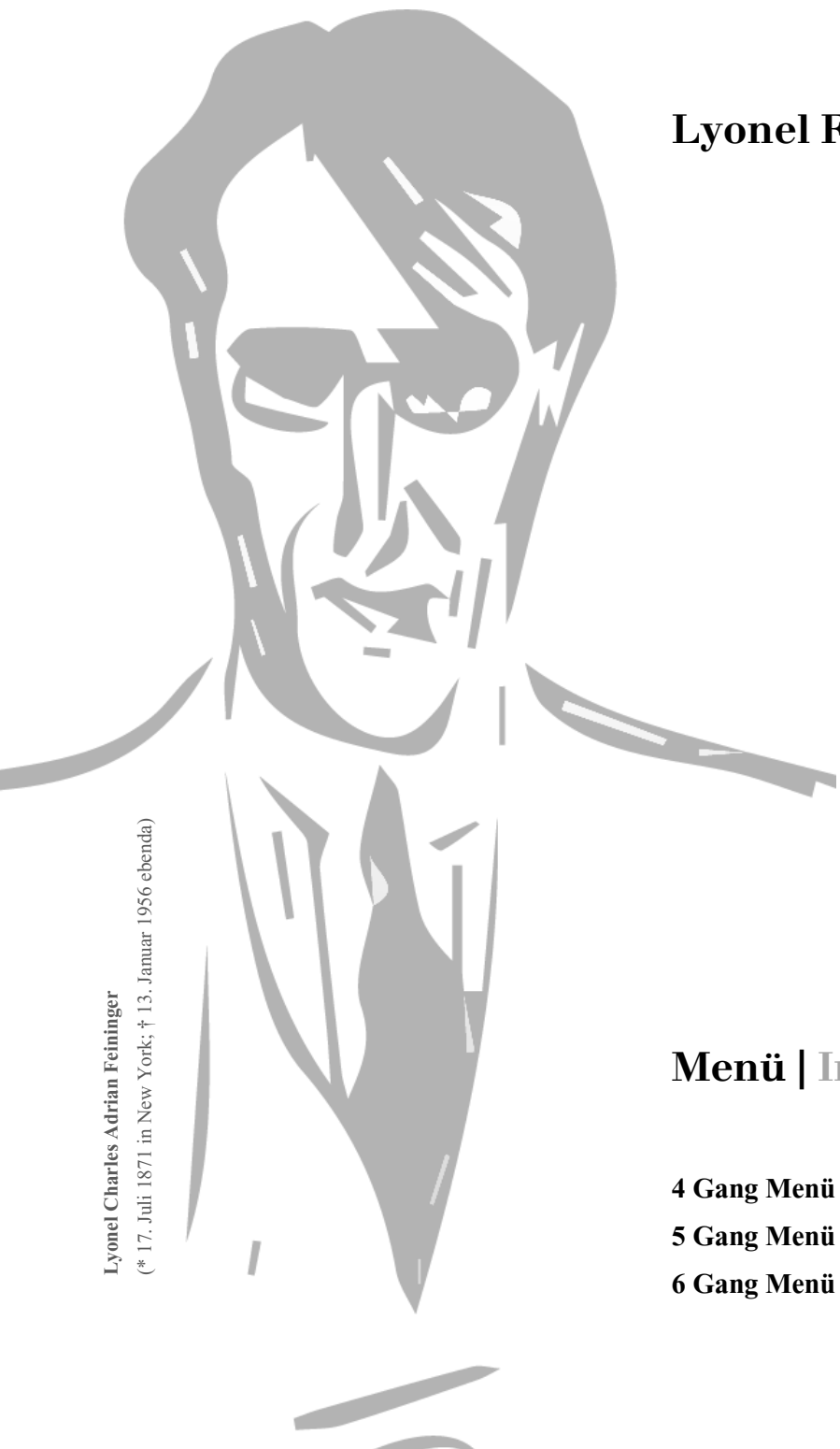
Marcel Fischer
Küchenchef

Marco Schirwinski
Restaurantleiter

Thomas Stobbe
Sommelier

Die hier aufgeführten Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.
Für Informationen über die enthaltenen allergenen Stoffe sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.





Lyonel Charles Adrian Feininger
(* 17. Juli 1871 in New York; † 13. Januar 1956 ebenda)

Lyonel Feininger meets Masters

Das Restaurant Masters widmet sich in diesem Jahr einem der berühmtesten Lehrmeister des Bauhauses – Lyonel Feininger. Viele seiner Werke haben den Ursprung im Weimarer Land, doch möchten wir an dieser Stelle nicht seinen Stil als Maler, Grafiker und Karikaturist, sondern ihn als Person ehren.

Das Lyonel Feininger ein über die Maßen kreativer Geist war ist sicherlich jedem Kunstinteressierten längst bekannt, doch dass Feininger ein Genussmensch gewesen sein muss, sicherlich nicht. In einer seiner Biografien ist angemerkt, dass er seinen Balkon in der Gutenbergstraße 16 in Weimar liebte, um dort mit seiner Frau Zeit für Ruhe und Erholung zu finden. Ebenfalls wird auch umrissen, dass Feininger ein offenes und sehr gastfreundliches Haus geführt hat, in dem an jedem Sonntag Freunde zu Besuch waren. Er schuf sich immer Rückzugsorte, ob mit oder ohne Familie, wie den Ort Mrzezyno an der polnischen Ostsee, um neue Kraft nach langer, harter Schaffenszeit zu schöpfen. So seine Worte aus einem Brief an seine Frau Julia: „Wenn ich mich mit Luft und Sonne und Salz und Schlaf erst voll gesättigt habe, dann kommt das Neue wieder von selbst.“

Menü | Inklusive Weinbegleitung

4 Gang Menü	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	67 € 103 €
5 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert	81 € 126 €
6 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Käsegang Dessert	94 € 148 €

Roter Turm I

Kalte Vorspeise

Rebhuhn

Sellerie

Tonkabohne

18 €

Der Raddampfer

Warme Vorspeise

Zahnfisch

Mairübe

Joghurt

18 €

Stiller Tag am Meer

Suppe

Wild

Birne

Knödel

14 €

Ketsch mit Stern

Warmer Zwischengang

Morchel

Maultasche

Tahoon

25 €

Hopfgarten

Fischhauptgang

geangelter Zander

Leipziger Allerlei

34 €

Gaberndorf I & II

Fleischhauptgang

Salzwiesenlamm

Paprika

La Ratte Kartoffel

34 €

Possendorf II

Käsegang

Camembert

Zwiebel

Apfelbeere

14 €

Honeymoon

Süßes Dessert

Rote Beete

Buttermilch

Shiso

14 €

