

Fangfrische Maischolle und frischer Spargel:

Königliches Gemüse auf dem Teller

Frühlingsfrisch leicht und damit genau richtig im Wonnemonat werden Maischolle und erntefrischer Spargel serviert.

Schkopau (red). Variationen von frischem Spargel aus der Region, dazu edler Fisch, das steht unter anderem im Mai auf der Speisekarte im Schlosshotel Schkopau. Das Schlosshotel Schkopau lädt am 2., 9., 16. und 30. Mai zum Schloss-Brunch (jeweils 11.30 bis 14.30 Uhr) sowie am 5., 12., 19. und 26. Mai zum Satt-Büfett (jeweils 18 bis 22 Uhr) „Spargel und Maischolle“ ein.

Ein weiterer Höhepunkt ist am 22. Mai ab 18 Uhr das „Whisky-Dinner“. Ein 3-Gänge-Menü und die Verkostung von sechs Sorten erlesenem Single Malt Whisky steht auf dem Programm.

Am 29. und 30. Mai findet ein Mittelalter-Markt im Schlosshotel Schkopau statt. Für Kinder unter Schwertmaß ist der Eintritt frei. Die Besucher können sich bei historischer Musik, Theater, Ritterkampf und Feuerspuk in eine längst vergangene Zeit zurückversetzen lassen.

Für alle Veranstaltungen (außer Mittelalter-Markt) bitte rechtzeitig unter Tel. 03461/74 90 reservieren.

Der Super Sonntag verlost für den Schlossbrunch am 16. Mai zwei



Küchenchef Danny Habel serviert weißen Spargel mit Sauce Choron an gebratenem Schweinerückensteak unter der Tomaten-Mozzarellakruste und Tagliatelle tricolore.

Foto: R. Penske

Karten. Wer die Frage: „Was ist Single Malt Whisky?“ richtig beantwortet, kann mit etwas Glück diese Karten gewinnen. Zuschriften bis 30. April bitte an Super Sonntag Merseburg, König-Heinrich-Straße 21a, in 06217 Merseburg. Bitte Telefonnummer angeben und Hinweise im Impressum beachten.

Die Gewinner werden von uns telefonisch informiert!