Lassen Sie sich überraschen!
Unser Küchenchef Marcello Fabbri stellt für Sie ein Menü zusammen:

3 Gänge
67

5 Gänge
87

7 Gänge
112

Gerne berät Sie unser Serviceteam bei der Weinbegleitung.
Alle angegebenen Preise sind Europreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Marcello Fabbri: „Ich koche mit italienischen Akzenten – mitten im Zentrum der deutschen Kultur"

Mit neun Jahren machte Marcello Fabbri seine ersten Erfahrungen in der Hotelküche seiner Tante in Rimini. Berufliche Stationen führten ihn nach Mailand, Sardinien und München. Im Oktober 1993 kam er als Küchenchef nach Weimar ins traditionsreiche Hotel Elephant und führte das Gourmetrestaurant Anna Amalia an die Spitze der neuen Bundesländer. Marcello Fabbri, der von sich selbst behauptet, aus Liebe zum Detail Koch geworden zu sein, bewundert Künstler und Handwerker, die einmalige Dinge mit ihren Händen erschaffen und dabei Erfahrung und Leidenschaft in unverwechselbarer Harmonie und Meisterschaft vereinen, wie zum Beispiel bei einer Stradivari. Seine Inspirationen findet er in alltäglichen Situationen genauso wie bei überraschenden, außergewöhnlichen Ereignissen. Was das Kochen betrifft, ist Marcello passend zu seiner Wahlheimat Klassiker: italienische Kochkunst, verfeinert mit einem Hauch deutscher Klassik.

Küchenchef Marcello Fabbri, Sommelier Hendrik Canis,
Restaurantleiterin Katrin Kühn, Bankettleiter Michael Lätzer
sowie das gesamte Küchen- und Service-Team
wünschen Ihnen einen wunderbaren Abend!

Restaurant Anna Amalia im Hotel Elephant, A Luxury Collection Hotel Weimar · Markt 19 · D-99423 Weimar
Tel. +49 (0)3643 80 20 · Fax 8026 10 · elephantweimar@luxurycollection.com
hotelelephantweimar.com · restaurant-anna-amalia.com

Menü „Marcello Fabbri“

Gebratene Jakobsmuscheln
Kopfsalat I Buttermilch I Erbsen
28

Entenstopfleber in Texturen I Rhabarber
Balsamico I Rosinen-Brioche
30

Kartoffel-Tortelloni I Knurrhahn
Petersilien-Knoblauch-Emulsion
28

Schwarz panierter Steinbutt
Kaisergranat I weißer Spargel I Zucchini
42

Thüringer Rehrücken I Speckcrôutons
junge Rübchen I Grießknödel
42

Marinierter Ziegenkäse
sizilianische Pistazien I Wildkräuter
15

Kokosnuss I Ananas I Joghurt I Limette
14

Erdbeer-Pavlova
15

3 Gang Menü	72	mit Weinempfehlung	99
4 Gang Menü	82	mit Weinempfehlung	118
5 Gang Menü	92	mit Weinempfehlung	137
6 Gang Menü	102	mit Weinempfehlung	155
7 Gang Menü	120	mit Weinempfehlung	182
8 Gang Menü	130	mit Weinempfehlung	199

Alle angegebenen Preise sind Europreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Restaurant Anna Amalia im Hotel Elephant, A Luxury Collection Hotel Weimar · Markt 19 · D-99423 Weimar
Tel. +49 (0)3643 80 20 · Fax 8026 10 · elephantweimar@luxurycollection.com
hotelelephantweimar.com · restaurant-anna-amalia.com

Menü „Anna Amalia“

Wildfanggarnele I Spargel I Zitronengelee
29

Hainich-Taube I Kirsche I Rote Bete I Kaffee
30

Fischbouillon I Passatelli
Gemüse I getrocknete Tomate
15

Agnolotti vom Parmigiano Reggiano 36 Monate
Kaninchenragout I Kapern
27

Loup de mer
Blumenkohl I Eigelb I Sauerampfer
42

Lackierte Rippe vom Nebraska-Beef
Kräuterseitling I Blattspinat I Rotweinjus
42

Käse vom Wagen
kleine Portion 14 / große Portion 17

Rhabarberknödel I weiße Schokolade I geröstete Mandeln
15

3 Gang Menü	72	mit Weinempfehlung	99
4 Gang Menü	82	mit Weinempfehlung	118
5 Gang Menü	92	mit Weinempfehlung	137
6 Gang Menü	102	mit Weinempfehlung	155
7 Gang Menü	120	mit Weinempfehlung	182
8 Gang Menü	130	mit Weinempfehlung	199

Alle angegebenen Preise sind Europreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Restaurant Anna Amalia im Hotel Elephant, A Luxury Collection Hotel Weimar · Markt 19 · D-99423 Weimar
Tel. +49 (0)3643 80 20 · Fax 8026 10 · elephantweimar@luxurycollection.com
hotelelephantweimar.com · restaurant-anna-amalia.com

Herzlich Willkommen im Gourmetrestaurant Anna Amalia

Die Namensgeberin unseres Restaurants, die Herzogin Anna Amalia, wurde am 2. Oktober 1739 als braunschweigische Prinzessin im Schloss Wolfenbüttel geboren. Sie führte schon in jungen Jahren ein ausgeprägt kulturelles Leben, da ihr Vater als aufgeklärter absolutistischer Herrscher Kunst, Musik und Theater förderte. Am 16. März 1756 wurde sie mit dem 18-jährigen Herzog Ernst August von Sachsen-Weimar-Eisenach vermählt. Nach dem frühen Tod ihres Mannes führte sie die Regierungsgeschäfte und zog ihre beiden Söhne, Erbprinz Carl August und Constantin, als alleinige Vormündin groß. Sie begann ihre Regierungstätigkeit mit Einsparmaßnahmen, errichtete eine Freischule für die arme Bevölkerung, eröffnete eine Hebammenschule, um die hohe Mütter- und Kindersterblichkeit einzudämmen und versuchte Weimar ein städtisches Aussehen zu geben. Anna Amalia legte sehr viel Wert auf die Förderung der Künste und Wissenschaften, ließ von 1761 bis 1766 das Grüne Schloss, ein fürstliches Wohnhaus, zum Bibliotheksgebäude umgestalten. Die Herzogin Anna Amalia Bibliothek ist heute mit über 1 Million Bänden und ihrem Rokoko-Lesesaal eine literarische und architektonische Schatzkammer.

Neben der Regierungstätigkeit war Anna Amalia die Erziehung ihrer Söhne sehr wichtig. 1772 berief sie den Philosophieprofessor und Dichter Christoph Martin Wieland als Erzieher für den 15-jährigen Carl August, 1775 kam Johann Wolfgang Goethe nach Weimar. Im gleichen Jahr übergab Anna Amalia die Regierungsgeschäfte für das relativ schuldenfreie und gut verwaltete Herzogtum dem nun volljährigen Carl August.

Anna Amalia widmete sich umfassend ihren Interessen Literatur, Kunst und Musik. Ihr Wohnsitz, das Wittumspalais, wurde zum gesellschaftlichen und kulturellen Mittelpunkt Weimars. Hierhin lud sie Wieland, Goethe, Herder, Schiller und viele Dichter, Künstler und Gelehrte zu den weitgerühmten Tafelrunden und Freitagsgesellschaften ein. Neben dem intellektuellen Austausch wurde genussvoll getafelt und neue Speisenkreationen probiert.

Im Sommer versammelte sich die gesellige Runde auf Einladung Anna Amalias im Schloss Tiefurt. Dort wurde Theater gespielt, diskutiert und das „Tiefurter Journal", herausgegeben. Wenige Monate nach der Schlacht von Jena-Auerstedt verstarb Anna Amalia am 10. April 1807 nach kurzer Krankheit. Ihr Grabmal befindet sich im Altarraum der Stadtkirche St. Peter und Paul.

http://globalfivity.com/1358reaa

Restaurant Anna Amalia im Hotel Elephant, A Luxury Collection Hotel Weimar · Markt 19 · D-99423 Weimar
Tel. +49 (0)3643 80 20 · Fax 8026 10 · elephantweimar@luxurycollection.com
hotelelephantweimar.com · restaurant-anna-amalia.com