



FINE DINING IM GOLFRESORT

4

HASENPFEFFER

Das Golfresort in Semlin bei Rathenow ist eine große Anlage mit Hotel und Restaurants. Ein bekannter Golfarchitekt hat den 1993 eröffneten Golfplatz im »GolfResort Semlin am See« im Westhavelland entworfen. Seit 2021 lädt dort das Restaurant »Hasenpfeffer« zum Fine Dining. An holzvertäfelten Wänden hängen historische Stiche mit Hasendarstellungen, ein offener Kamin und Polstersessel verbreiten wohlige Gemütlichkeit und ein Teppich dämpft die Schritte. Als Chefkoch konnte Christopher Franz gewonnen werden, einer der besten Köche nicht nur in Sachsen-Anhalt; im Oktober 2022 wurde er in die »Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs« aufgenommen, eine erlesene Gesellschaft von Spitzenköchen aus aller Welt. Schon nach wenigen Monaten erreichten Franz und sein Küchenteam mit dem Restaurant »Hasenpfeffer« internationale Anerkennung. Seine Erfahrungen, die er als Koch in verschiedenen Ländern gesammelt hat, fließen in eine von ihm geprägte Aromenküche ein. Mit großer Kochkunst kombiniert er regionale und überregionale Zutaten. Unter den Gängen finden sich Gerichte aus der Farm-to-Table-Idee, bei denen Christopher Franz abends jene Zutaten auf den Tisch bringt, die er tagsüber beim Gang durch eine nahe gelegene Gärtnerei eingesammelt hat. Sein Leitsatz lautet: »Regional inspirierte Küche mit internationalen Akzenten!«

Als Menü Saveurs bietet Christopher Franz feine »Aromenküche, gradlinig und puristisch« an. Unter seinen Gängen finden sich z. B. als Amuse-Bouche eine Gillardeau-Auster mit



Schalotten-Ponzu-Vinaigrette und Kaluga Kaviar. Folgen könnte ein Gartenspaziergang mit gefülltem Kopfsalat mit Topinambur, Grüne Salatsauce, Bärlauch und Dillcreme oder im Herbst ein Waldspaziergang mit Schaumsüppchen von Waldpilzen mit glasierten Maroni, Kirschwasser und hausgemachtem Rehschinken. Danach ein Räucheraal, Imperial Gold Kaviar mit einer in Salatsauce eingelegten Gurke, Limetten-Crème-Fraîche und Topinamburchips oder Skandinavische Jakobsmuschel, Kürbis, Perigord-Trüffel, Kürbispüree mit Zitrusaromen und Butter Emulsion. Als Dessert in der Kupferpfanne serviert ein Moosbeerschmarrn aus Waldblaubeeren, Topfencreme und Vanilleeis. Das andere Menü *Légère* hat eine »bodenständige, frische und moderne« Ausrichtung wie Zarenlachs aus mariniertem Färöer Lachs, Limonengelee, Mousse von Sprotten und Wasabi-Radieschen. Als Fisch ein *Loup de mer*, in Pommery-Champagner gepickelte Gurke, Granny-Smith-Apfel, Kartoffel-Nussbutter-Püree, *Beurre Blanc*

und Dill. Und aus dem eigenen Jagdrevier vom Semliner Rehbock ein rosa Rücken, Artischocke, Pfifferlinge, Dauphine-Kartoffeln, Barolo-Essig-Jus und Steinpilzluft. Als Dessert könnte es eine Variation von Amalfizitrone mit Zitronen-Cremeux, Gelee, Zitronentarte und Baiser sein.

Christopher Franz und sein Team arrangieren Aromen der Welt mit dem Geschmack havelländischer Erzeugnisse zu einem reizvollen Bouquet. Mit der Etablierung des Fine Dining Restaurants »Hasenpfeffer« und der Leitung des Spitzenkochs Christopher Franz ist dem Golfresort Semlin eine klares Hole-in-one gelungen.

HASENPFEFFER

GolfResort Semlin am See und Restaurant

Küchenchef: Christopher Franz

Ferchesarer Straße 8b • 14712 Rathenow OT Semlin

Tel.: 03385-55 40 • hasenpfeffer@golfresort-semlin.de

www.golfresort-semlin.de

