

Abendkarte

Vorspeisen

Ofenpaprika-Cashew-Crème
an sauer-scharfem Rosenkohl mit Trauben und Walnüssen,
dazu Feldsalat mit Orangenvinaigrette

G,H,I

11,00 €

Suppe

Crèmesüppchen von Schwarzwurzel
mit Garnelencroustillons

C,F,H

10,00 €

Hauptgerichte

Mit Parmesan glasierte Mezzalune,
dazu sautierter Blattspinat und Karottenschlaufen

A,C,F

19,00 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen,
mit buntem Marktgemüse und Zitronengras-
Passionsfruchtsauce

C,F,H

27,00 €

Knusprige Maispouardenbrust an Gemüse-Spaghettini, mit
Relish von grünem Paprika und Wacholderschaum

A,C,F,I

27,00 €

Glasiertes Ochsenbäckchen an Steckrübe, Grünkohl
und Bäckerin-Kartoffeln

C,F,H

29,00 €

Cordon bleu
mit Vanille-Vichy-Möhrchen, dazu Bratkartoffeln

A,C,F,H,6

22,00 €

Sächsisches Wildbrett 1
Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke,
Preiselbeeren, frischem Brot und Butter

4,5,6,C,F

21,00 €

Pillnitzer Schlossplatte mit Schinken, Käse, Räucherfisch
und hausgemachten Feinschmeckerspezialitäten,
dazu frisches Brot und Butter

5,6,C,F

23,50 €

Desserts

Vanille-Crème brûlée
mit Orangenragout und Mandarinsorbet

A,C,F

12,50 €

Auswahl von Rohmilchkäse
mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney

F,G,3

12,50 €
3er

15,50 €
5er

Beilagenänderungen kosten 1,-€

