

# Abendkarte

## Vorspeisen

Feldsalat mit Birne und Rote Beete, dazu Croûtons und pochiertes Ei	A,C-Weizen	12,00 €
Gebratenes Papada vom Sächsischen Strohschwein, dazu Brombeere, weiße Schokolade, Schnittlauch und Macadamia	F,G	16,00 €

## Suppe

Consommé von Pfifferlingen mit Wurzelgemüse und Ochsenschwanz-Raviolo	A,C-Weizen,H	12,00 €
--	--------------	---------

## Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliatelle "Cacio a Pepe" mit sautierten Flowersprouts und angetrockneten Kirschtomaten	A,C-Weizen,F	19,00 €
Knuspriges Zanderfilet auf cremigem fermentierten Wirsing, gebratener Blutwurst und Kürbiskerngnocchi	A,C-Weizen,F,G	33,00 €
Medaillon vom Hirschrücken auf Wacholdersauce, dazu Rosmarinschupfnudeln und buntes Marktgemüse	A,C-Weizen,F,H	38,00 €
Geschmortes Ochsenbäckchen an Grünkohl und Fregola sarda	C-Weizen,H,J	32,00 €
Cordon bleu mit Vanille-Vichy-Möhrrchen und Bratkartoffeln	A,C,F,H,6	23,00 €
Sächsisches Wildbrett <sup>1</sup> Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke, Preiselbeeren, frischem Brot und Butter	4,5,6,C,F	22,00 €
Pillnitzer Schlossplatte mit Schinken, Käse, Räucherfisch und hausgemachten Feinschmeckerspezialitäten, dazu frisches Brot und Butter	5,6,C,F	23,50 €

## Desserts

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Zitrusfrüchteragout, dazu hausgemachtes Kürbiskerneis			12,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney	F,G,3	12,50 € 3er	15,50 € 5er

Beilagenänderungen kosten 1,-€

