

## Abendkarte

### Vorspeisen

Duett von gelber Beete, Rotweibirne, karamellisiertem Ziegenkäse und Feldsalat	G,H,I,J	13,00 €
Hausgebeizter Gewürzlachs an Blumekohl-Curry-Mousse, dazu Rote Beete-Ketchup mit Petersilien-Buttermilch und Wildkräutern	E,H	13,00 €

### Suppe

Consommé vom Rind mit Wurzelgemüse und Hirsch-Cranberry-Raviolo	C,F,H	12,00 €
--	-------	---------

### Hauptgerichte

Variation von Kürbis mit Amarettini und Kresse	A,C,G,H	20,00 €				
Knuspriger Gänsebraten mit Orangenhonig glasiert, an Cassis-Rotkohl, dazu Kartoffelkloß mit Backpflaume gefüllt	A,C,F,H	38,00 €				
Mild geräucherte Barbarie-Entenbrust, dazu Kumquat, Pastinake, Kartoffeltaler und Romanesco	A,C,F,H	29,00 €				
Norwegische Lachsforelle an Tagliarini, mit Tomate und Chorizo, dazu Orangen-Wermutschaum	A,C,F,H,3	<table style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;">23,00 €</td> <td style="text-align: right;">29,00 €</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px; font-size: small;">kleine Portion</td> <td style="text-align: right; font-size: small;">große Portion</td> </tr> </table>	23,00 €	29,00 €	kleine Portion	große Portion
23,00 €	29,00 €					
kleine Portion	große Portion					
Hirschbraten "Schlosshotel" mit Rosenkohl, dazu Kartoffelbaumkuchen und Safranbirne	A,C,F,H	<table style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;">22,00 €</td> <td style="text-align: right;">29,00 €</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px; font-size: small;">kleine Portion</td> <td style="text-align: right; font-size: small;">große Portion</td> </tr> </table>	22,00 €	29,00 €	kleine Portion	große Portion
22,00 €	29,00 €					
kleine Portion	große Portion					
Pillnitzer Schlossplatte mit Schinken, Käse, Räucherfisch und hausgemachten Feinschmeckerspezialitäten, dazu frisches Brot und Butter	5,6,C,F	23,50 €				
Sächsisches Wildbrett <sup>1</sup> Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke, Preiselbeeren, frischem Brot und Butter	4,5,6,C,F	21,00 €				

### Desserts

Allerlei von Bratapfel mit Karamellsauce und Tonkabohneneis	A,C,F,G	12,00 €				
Sinfonie von Birne, Schokolade und Brombeere	A,C,F	12,50 €				
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney	E,G,3	<table style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;">12,50 €</td> <td style="text-align: right;">15,50 €</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px; font-size: small;">3er</td> <td style="text-align: right; font-size: small;">5er</td> </tr> </table>	12,50 €	15,50 €	3er	5er
12,50 €	15,50 €					
3er	5er					

*Beilagenänderungen kosten 1,-€*