

Abendkarte

Vorspeisen

Duett von gelber Beete, Rotweibirne und karamellisiertem Ziegenkäse	G,J	13,00 €
Thunfischtatar mit Rettich, Kürbis-Panna Cotta und Buttermilch	E,H,G	16,00 €

Suppe

Consommé vom Rind mit Wurzelgemüse und Hirsch-Cranberry-Raviolo	C,F,H	13,00 €
--	-------	---------

Hauptgerichte

Variation von Kürbis mit Amarettini und Kresse	A,C,G,H	21,00 €
---	---------	---------

Confierter Landuro-Schweinebauch mit Vanille-Chili-Polenta, Zwiebelkompott und glasierter gelber Karotte	C,F,H	19,00 € kleine Portion
---	-------	---------------------------

Mild geräucherte Barbarie-Entenbrust, dazu Kumquat, Pastinake, Kartoffeltaler und Romanesco	A,C,F,H	30,00 €
--	---------	---------

Madaillon von Seeteufel an Tagliarini, mit Tomate und Chorizo, dazu Orangen-Wermutschaum	A,C,F,H,3	24,00 € kleine Portion	32,00 € große Portion
---	-----------	---------------------------	--------------------------

Hirschkeulenschnitzel mit Schwarzbrotkruste, Roter Beete, Feigenkompott und Semmelknödelschnitte	A,C,F,H	24,00 € kleine Portion	32,00 € große Portion
---	---------	---------------------------	--------------------------

Pillnitzer Schlossplatte mit Schinken, Käse, Räucherfisch und hausgemachten Feinschmeckerspezialitäten, dazu frisches Brot und Butter	5,6,C,F	23,50 €
---	---------	---------

Sächsisches Wildbrett ¹ Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke, Preiselbeeren, frischem Brot und Butter	4,5,6,C,F	21,00 €
---	-----------	---------

Desserts

Kürbistarte mit gesalzenem Karamelleis und einem warmen Kaffeeschaum	A,C,F,G,1	12,00 €
---	-----------	---------

Sinfonie von Birne, Schokolade und Brombeere	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,-€