

Abendkarte

Vorspeisen

Marinierter Burrata mit Spargel, Tomatensinfonie und Römersalatherz	F		15,00 €
--	---	--	---------

Gebeizter Purple Curry Lachs an Wasabi mit Daikon-Rettich und Ponzu	FJ		15,00 €
--	----	--	---------

Suppe

Nieschützer Spargelsüppchen mit Topfengnocchi und Räucherlachs	A,C,F		11,00 €
---	-------	--	---------

Hauptgerichte

Glasierter Spargel an Bärlauch-Quadroni mit Rauke	A,C,F		20,00 €
---	-------	--	---------

Langburkersdorfer Lachsforellenfilet, auf der Haut gebraten an Rotweinrisotto mit Ofenlauch und Nashi-Birne, dazu Beurre Blanc	F,H		21,00 €	29,00 €
		kleine Portion		große Portion

Gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Kräutersaitlingen, Sellerie und getrüffeltem Kartoffelgratin	F,H		33,00 €
--	-----	--	---------

Knusprige Maispouardenbrust an Salzkohlrabi mit Schnittlauch und Quinoa, dazu Kräuterspaghettini	A,C,F,H		29,00 €
--	---------	--	---------

Unser Spargel wird al Dente serviert:			1/2 Pfund	Pfund
Portion Nieschützer Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	A,F		19,00 €	26,00 €

wahlweise mit:

Schinkenvariation ⁶			7,50 €
Zander ^C			14,00 €
Wiener Schnitzel ^{A,C}			12,00 €

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 €
---	-----------	--	---------

Käsebrett vom Lauterbacher Ziegenhof mit Butter, Quittensenf und frischem Brot	C, F, I, E		22,00 €
---	------------	--	---------

Desserts

Tiramisu mit marinierten Erdbeeren, grünem Pfeffer und Vanilleeis	A,C,F,G		12,50 €
--	---------	--	---------

Rhabarber Warm-Kalt mit Waldmeister-Schokoladenmousse	A,C,F,G		13,00 €
---	---------	--	---------

Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney	F,G,3		12,50 €	15,50 €
		3er		5er

Beilagenänderungen kosten 1,-€

Henrik Groß und sein Küchenteam empfehlen

Menü

Amuse Bouche

Lauterbacher Ziegenfrischkäse
Birne | Kohlrabi | Schnittlauchsud

A,C,F

Maispoularde

Tom Kha Gai | Morchel | junges Gemüse | Koriander

E,H

Weißer Heilbutt

Artischocke | Fenchel | Bouillabaisse

A,C,H

Sorbet

(bei 4-Gang und 5-Gang Menü)

Crêpinette vom Lammrücken

Mairübchen | Zwiebel | Bärlauchgnocchi

A,C,F,H,I

Joghurt

Rhabarber | Waldmeister | weiße Schokolade

A,C,F,G

1 Pers. / 2 Pers.

3-Gang-Menü	Vorspeise/Hauptgang/ Dessert	58,00 € / 105,00 €
4-Gang-Menü	Vorspeise/Zwischengang/Sorbet/Hauptgang/Dessert	78,00 € / 140,00 €
5-Gang-Menü	Komplett	90,00 € / 170,00 €

Unsere Sommeliere Eleen Burkhardt empfiehlt

begleitende Weinreise

... zu einem 3-Gang-Menü	25,50 € pro Person
... zu einem 4-Gang-Menü	34,00 € pro Person
... zu einem 5-Gang-Menü	42,50 € pro Person

Unsere Speisen und Getränke können Spuren enthalten von:
A Eier / B Erdnüsse / C glutenhaltiges Getreide / D Sojabohnen / E Schwefeldioxid & Sulphite /
F Milch / G Schalenfrüchte / H Sellerie / I Senf / J Sesamsamen

1 koffeinhaltig 2 chininhaltig 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Phosphat 5 mit Süßungsmitteln
6 mit Pökelsalz 7 mit Farbstoff 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 mit Antioxidationsmittel
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!