

## 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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">21,00 €</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">29,00 €</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">kleine Portion</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">große Portion</td> </tr> </table>	21,00 €	29,00 €	kleine Portion	große Portion
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 €
--	---------	---------

<b>Unser Spargel wird al Dente serviert:</b>		<b>1/2 Pfund</b>				
Portion Nieschützer Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	A,F	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">19,00 €</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">26,00 €</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: right;">Pfund</td> </tr> </table>	19,00 €	26,00 €		Pfund
19,00 €	26,00 €					
	Pfund					

wahlweise mit:

Schinkenvariation <sup>6</sup>	7,50 €
Zander <sup>C</sup>	14,00 €
Wiener Schnitzel <sup>A,C</sup>	12,00 €

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 €
---	-----------	---------

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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">12,50 €</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">15,50 €</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: right;">3er 5er</td> </tr> </table>	12,50 €	15,50 €		3er 5er
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.

<b>3-Gang-Menü</b>	Vorspeise/Hauptgang/ Dessert	58,00 € / 105,00 €
<b>4-Gang-Menü</b>	Vorspeise/Zwischengang/Sorbet/Hauptgang/Dessert	78,00 € / 140,00 €
<b>5-Gang-Menü</b>	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!