Abendkarte

Vorspeisen

Salat von Büffelmozzarella mit Tomaten, gepickelten grünen Bohnen, Oliventapenade und frisch gerösteter Brioche	A,C,F,I	12,00 €
Lauwarmes geräuchertes Langburkersdorfer Forellenfilet mit Kartoffel-Lauchcreme und Gurken-Melonensalsa	F,H	13,00 €

Suppe

Würziges Rauchpaprikasüppchen mit Chorizzo-Croûtons und Dill-Crème fraîche	C,F,3,H	11,00 €
--	---------	---------

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Steinpilzen, Spitzpaprika und frisch geriebenem Pecorino	A,C,F	22,00 €				
Tandoori Ofenblumenkohl auf Reismudelfrisotto und mit Sesam marinierter Minispinat	A,D,F,H,I,J	21,00 €				
Steak vom Landuroschwein auf Schalotten-Portweinjus mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Schmorkarotte	C,F,H	29,00 €				
Lammrücken mit Gremoulata gratiniert an Bohnen, knusprigen Schmalzkartoffeln und Rotweifeige	F,H	35,00 €				
Gebratenes Felchenfilet auf Risotto Nero mit lauwarmem Fenchelsalat, Tomatenmarmelade und Chardonnayschaum	C,F,I	<table style="display: inline-table; border: none; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="text-align: right;">22,00 €</td> <td style="text-align: right;">32,00 €</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right; font-size: small;">kleine Portion</td> <td style="text-align: right; font-size: small;">große Portion</td> </tr> </table>	22,00 €	32,00 €	kleine Portion	große Portion
22,00 €	32,00 €					
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 ¹ Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke, Preiselbeeren, frischem Brot und Butter	4,5,6,C,F	22,00 €				
Käsebrett vom Lauterbacher Ziegenhof mit Butter, Quittensenf und frischem Brot	C, F, I, E	23,00 €				

Desserts

Kokos-Mango Cheesecake mit Ragout und Sorbet von Mango	A,C,F	12,00 €				
Lauwarmer Zwetschkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis	A,C,F	13,00 €				
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney	F,G,3	<table style="display: inline-table; border: none; margin-left: 20px;"> <tr> <td style="text-align: right;">12,50 €</td> <td style="text-align: right;">15,50 €</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right; 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,-€

Henrik Groß und sein Küchenteam empfehlen

Menü

Amuse Bouche

Thunfisch

Melone | roter Paprika | Mascarpone | Tomate

Raviolo von Ziegenkäse

buntes Zwiebelbeet | Pfifferlingssud | Kräuter

Adlerfisch

Garnele | Chorrito | grüner Paprika | Mango | Kokos

Sorbet

(bei 4-Gang und 5-Gang Menü)

Sinfonie von Stubenküken und Kaninchen

Mais | Steinpilze | Macadamia | schwarzer Knoblauch

Brombeere

Zartbitterschokolade | Rose | Yuzu | Mandel

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!