

Gültig ab 20.03.25

## Abendkarte

### Vorspeisen

Carpaccio von Heilbutt und Lachs mit Bärlauch-Parmesancrumble, Himbeere und Limetten-Frischkäse	C,F	16,00 €
Bunte Variation von Karotte mit gebratenem Römersalat, Miso-Mayonnaise und Quinoa	C,F	11,00 €

### Suppe

Schaumsüppchen von jungen Kräutern mit Bärlauch-Quarkklößchen	A,C,F	11,00 €
--	-------	---------

### Hauptgerichte

Ravioli von Ziegenkäse mit Mascarpone-Spinatcreme und Lauterbacher Ziegenquark	A,C,F,G	20,00 €	
Geschmorte Lammkeule mit Bärlauchgremoulata an Bohnencasoulette und gebratener Polenta	C,F,H	19,00 € kleine Portion	29,00 € große Portion
Cuscino vom sächsischen Strohschwein an Chorizzo-Risotto mit Sonnenblumenmöhre	F,H,6	18,00 € kleine Portion	27,00 € große Portion
Kalbsrückensteak mit Kräutercrumble an Steckrübe, Brokkolispargel und Schupfnudeln	A,C,F,H	34,00 €	
Crispy Kabeljaufilet auf Gourmandise mit Dillkartöffelchen und Ras el-Hanout-Schaum	A,C,F,H,J	32,00 €	
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 €	
<b><u>Desserts</u></b>			
Joghurtmousse mit Grapefruit, Zitronenthymian, Apfel und Cassissorbet	A,C,F,G	12,50 €	
"Bananensplit" Variation von Schokolade, Banane, Passionsfrucht und Mascarpone	A,C,F,G	12,50 €	
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney	F,G,3	12,50 € 3er	15,50 € 5er

Beilagenänderungen kosten 1,-€