

Abendkarte

Vorspeisen

Marinierter Nieschützer Spargel mit Salz-Mandel, dazu junger Salat	F,G,I	14,00 €
---	-------	---------

Zitronengras-Panna Cotta mit gebeiztem Lachs, dazu hausgebackene Knäckebrot-Cracker und Zitrus-Buttermilchsud	C-Weizen,F,H,G	15,00 €
---	----------------	---------

Suppe

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

Hauptgerichte

Veganes Rinderfilet auf Bulgur mit Bockshornklee, dazu Zuckerschoten und Kohlrabi an Ras el-Hanout-Sud	C-Bulgur,H	28,00 €
--	------------	---------

Knusprig gebratenes Langburkersdorfer Lachsforellenfilet auf Safran-Gersten-Risotto mit Fenchelsalat, Karottenschlaufen und Schnittlauchsud	C-Weizen,F,H	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">21,00 €</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">29,00 €</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-size: small;">kleine Portion</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">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	37,00 €
--	-----	---------

Knusprige Maispouardenbrust an Salzkohlrabi mit Schnittlauch und Quinoa, dazu Kräuterspaghettini	A,C,F,H	32,00 €
--	---------	---------

Unser Spargel wird al Dente serviert:		1/2 Pfund				
Portion Nieschützer Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	A,F	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Pfund</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">20,00 €</td> <td style="text-align: center;">28,00 €</td> </tr> </table>		Pfund	20,00 €	28,00 €
	Pfund					
20,00 €	28,00 €					

wahlweise mit:

Schinkenvariation 6		8,00 €
gebratenes Zanderfilet C-Weizen		13,00 €
Kalbsschnitzel A,C		13,00 €

Extra Portion Sauce Hollandaise		2,80 €
---------------------------------	--	--------

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	22,00 €
---	------------	---------

Desserts

Fruchtiges Erdbeersüppchen mit Limetten-Basilikum-Parfait, dazu knuspriger Sesam-Fleuron und Joghurtmousse	A,C-Weizen,F,G,J	12,00 €
--	------------------	---------

"Kleine Sauerei" Himbeer-Schokoladenmousse mit würziger Mango-Passionsfrucht-Salsa und Kräutersorbet	A,C-Weizen,F,G	11,00 €
--	----------------	---------

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: center;">12,50 €</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">15,50 €</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-size: small;">3er</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">5er</td> </tr> </table>	12,50 €	15,50 €	3er	5er
12,50 €	15,50 €					
3er	5er					

Beilagenänderungen kosten 2,-€

Henrik Groß und sein Küchenteam empfehlen

Menü

Garnele und Hummer
Ponzu | rote Beete | Joghurt

Morchel-Raviolo
Spinat | Lardo | Dashi

Steinbutt
Fenchel | Brokkoli-Spargel | Krustentier-Bisque

Lammrücken
Aubergine | Paprika-Zwiebeln | Bärlauchgnocchi

Weißer Schokolade
Rhabarber | Waldmeister | Joghurt

		1 Pers. / 2 Pers.
3-Gang-Menü	Vorspeise/Hauptgang/ Dessert	58,00 € / 105,00 €
4-Gang-Menü	Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert	78,00 € / 140,00 €
5-Gang-Menü	Komplett	90,00 € / 170,00 €

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!