



Herzlich willkommen im Schloss Hotel Dresden Pillnitz



August-Böckstiegel-Straße 10

01326 Dresden

Tel.: 0351 - 26140

Email: reservierung@schlosshotel-pillnitz.de

Homepage: www.schlosshotel-pillnitz.de

Ostern im Schlosshotel Pillnitz

Fischmenü am Karfreitag
18.04.2025

Geflämmte Langburkersdorfer Lachsforelle
an Spargelsalat mit Tomate
dazu Ponzu Sauce und Bärlauch

Knuspriger Loup de Mer
an Rotweinrisotto
dazu Lauch und Kräuter-Beurre blanc

Weißes Schokoladenmousse
mit Vanille-Rhabarber, Erdbeeren und Waldmeister
- 52,00 EUR -

Osterlunch im Café
20.04. und 21.04.2025
12:00 - 17:00 Uhr

Kartoffel-Bärlauch-Cremesüppchen
mit Garnelen-Tempura

Geschmorte Lammschulter
an Ratatouille und Rosmarinpolenta
dazu Basilikumpesto und Lorbeerjus
- 36,00 EUR -

Ostermenü im Kaminzimmer
20.04. und 21.04.2025
18:00 - 21:00

Marinierter Burrata
mit Spargel und Kopfsalat
dazu Bärlauch-Joghurt

Knuspriger Loup de Mer
an Rotweinrisotto
dazu Lauch und Kräuter-Beurre blanc
oder

Viererlei vom sächsischen Lamm
an Rosmarinpolenta und Bohnen
dazu Basilikumpesto und Lorbeerjus

Schokoladentörtchen
mit Vanille-Rhabarber, Erdbeeren und Waldmeister
- 52,00 EUR -

Menüs im Mai

Muttertagsmenü
11.05.2025

- mit Reservierung -

Spargelschaumsüppchen
mit gebackenem Kalbskopf und angetrockneter Tomate

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
an geschmortem Orangen-Spargel
dazu Gnocchi und Kerbel-Beurre blanche
oder

Glasierte Maispoulardenbrust
auf Morchelrahm mit Semmelknödeltaler
dazu buntes Marktgemüse

Joghurttörtchen
mit Erdbeeren, Schokoladen-Crumble
und Zitronen-Basilikum-Sorbet
- 50,00 EUR -

Galaabend im Kaminzimmer
„Spargel und fränkischer Wein“
16.05.2025

Sinfonie vom Nieschützer Spargel
mit Tatar vom Langburkersdorfer Saibling
an Tomate und knusprigem Schafskäse

Kachelfleisch vom sächsischen Strohschwein
an Spargelrisotto und Wildkräutern

Nieschützer Spargel klassisch
dazu Kalbsfilet und neue Kartoffel
mit Kerbel-Sauce Hollandaise

Süßer Spargel
mit Haselnusskrokant, Orangenmousse
und Basilikumsorbet

- 78,00 EUR -
inklusive Weinbegleitung

Highlights im Sommer

Barbecue-Abend 20.07.2025

Im Juli 2025 veranstalten wir erstmalig einen Barbecue-Abend auf unserer Schlossterrasse

Ab 18:00 Uhr können Sie Vorspeisen und Salate der Saison sowie live zubereitete Snacks genießen

Abschließend wird ein süßer Gruß aus der Küche serviert

- 50,00 EUR -

Schulanfang 09.08.2025

Zur Schuleinführung bieten wir die Lieferung eines kleinen Buffet-Angebots außer Haus an

Barbecue-Abend 17.08.2025

Im August laden wir zu unserem zweiten Barbecue-Abend ein

Das Thema des Abends ist „Sächsisches Strohschwein“



Kochkurs

Am 31.10. lädt Küchenchef Henrik Groß zum Kochkurs ein

Thema „Martinsgans“

Würziger Rosenkohlsalat
dazu Gänseleber und -herz
mit Topinambur und Wildkräutern

Curry-Kokos-Süppchen
mit knuspriger Wildgarnele

Knuspriger Gänsebraten
an schokoliertem Rotkohl
dazu Kartoffelklöße und fruchtige Sauce

Halbflüssiges Schokoladenkuchlein
mit Apfel, Vanille-Crumble
und Calvadossauce

- 165,00 EUR/ Teilnehmer,
Preis Begleitperson auf Anfrage -



November

Martinstag im Kaminzimmer 11.11.2025

Consommé von der Gans
mit Gänseklein nach Art des Küchenchefs
dazu Wurzelgemüse

Knuspriger Gänsebraten
an schokoliertem Rotkohl
dazu Kartoffelklöße und fruchtige Sauce

Crème brûlée
von der Tonkabohne
mit Variation vom Apfel

- 59,00 EUR -

Novemberspecial 12.11. – 30.11.2025

Genießen Sie mit Familie oder Freunden eine knusprige Gans für 4 oder 6 Personen, die wir live am Tisch für Sie tranchieren

Knuspriger Gänsebraten
dazu Kartoffelklöße und fruchtige Sauce

- 40,00 EUR/ Gast bei 4 Pers.
39,00 EUR/ Gast bei 6 Pers. -

