

Unsere Abendkarte

Salat mit Backhendel und Curry-Apfeldip
€ 8,00

Kartoffel-Reibekuchen
mit Avocado, Spiegelei und Shrimps
€ 9,50



Kresseschaumsuppe mit Wildschinken
7,50 €



Kichererbsen-Gemüsecurry mit Tofu und Sesam
14,50 €

Gekochter Rindertafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln, Meerrettichsauce und Kresse
€ 18,00

Skreifilet mit Linsenpüree, Lauchgemüse und Safran-Frischkäse
€ 19,00



Cheesecake mit Blutorange und Eierlikör
€ 7,00

Sorbet-Variation mit Früchten
7,50 €



Käsebrett von regionalen Erzeugern
Quittensenf, Butter und frisches Brot
13,50 €

Sächsisches Wildbrett¹
Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke und Preiselbeeren
13,50 €

Pillnitzer Schlossplatte
Schinken, Käse, Räucherfisch und hausgemachte
Feinschmecker-Spezialitäten mit frischem Brot und Butter
14,50 €

Unsere Menü-Empfehlung

Büffelmozzarella – Bündner Fleisch – Vanille-Tomaten – grüner Spargel
12,00 €

Riesengarnelen – Mangochutney – Wasabi-Cracker – Salat
11,00 €



Apfel-Safransuppe mit gebeiztem Lachs
8,50 €



Mandarinensorbet mit Gewürz-Crumble
4,50 €



Adlerfischfilet – Ricotta-Basilikumravioli – Paprika-Tempura – Rucola
28,00 €

Barbarie-Entenbrust – Wirsing – Thymian-Kartoffeln – Cassis-Butter
29,00 €



Schokoladen-Crème brûlée – gebackene Banane – Kokos-Eis
11,50 €

Käseteller – Trauben – Walnüsse – Quittensenf
12,00 €

*3-Gang-Menü – Vorspeise, Hauptgang und Dessert
€ 49,00 pro Person*

*4-Gang-Menü – Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert
€ 57,00 pro Person*

*5-Gang-Menü – Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang und Dessert
€ 60,00 pro Person*