



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Menüs 2023

★ Alte Meister Café & Restaurant

★ Anna im Schloss

★ Dunkelrestaurant Sinneswandel

★ ElbUferei Restaurant & Bar

★ Enotria da Miri

★ Ferdinand Restaurant | Café

★ Genussbar by Ronny Löser

★ Hickory Dresden – Tapas BBQ & Smokehouse

★ Kahnaletto

★ KOBALT DINING CLUB

★ Lazy Laurich

★ Löbnitztalschänke

★ Luisenhof Dresden

★ Max Louis

★ Nr13 – Genuss am Hafen

★ Rausch Dresden

★ Restaurant Felsenbirne

★ Restaurant Kanzlei

★ Restaurant Petit Frank

★ Restaurant Stresa Dresden

★ Restaurant Wolfgang's

★ Restaurant Waldblick

★ Schloss Wackerbarth

★ Schönburger Palais

★ SHIKI Dresden

★ Steak Royal

★ VEN Restaurant Dresden



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Alte Meister Café & Restaurant

- ★ Aperitiv: Pisco Sour (wahlweise mit Chilenischem oder Peruanischem Pisco) + Gemüsechips mit Dip
- ★ Tapas: Papa regena | Ceviche Peruano | Curtido | Feijoada Brasileira
Vina Cobos, Chardonnay aus Argentinien
- ★ Argentinisches Roastbeef mit Chimichurri | Maniokpüree | Mango-Gurkensalat | Mais
Vina Montgras, Carmenère Reserva
- ★ Quindim | Banansorbet | gegrillte Melone
Chicha Criolla

Menü-Preis:

- ★ 3-Gänge-Menü 50,00 €
- ★ Aperitif, Weinbegleitung und Kaffee 29,00 €

★ Anna im Schloss

- ★ Geflammtes Filet von der sächsischen Forelle mit Spitzkohl, Radicchio und Apfel
Müller-Thurgau, Weingut Schwarz, Meissen
- ★ Rote Bete-Maultasche im Rettich-Sud mit Walnuss
Der Rosa Schuh, Weingut Schuh, Radebeul
- ★ Rosa Hirschkalbsrücken mit Hagebuttenjus, geräucherter Schwarzwurzel und Petersiliencreme
Frühburgunder, Schloss Wackerbarth, Radebeul
- ★ Buttermilchparfait mit Limone und Haselnuss
Liebfraumilch, Weingut Hammel & Cie., Kirchheim

Menü-Preis:

- ★ 3-Gänge-Menü 54,00 € mit Weinbegleitung 70,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 62,00 € mit Weinbegleitung 83,00 €

★ Dunkelrestaurant Sinneswandel

- ★ Aperitiv mit prickelnder Johannisbeere von Bad Liebenwerda
- ★ Amuse Bouche
- ★ Ofenfrisches Brot mit saisonalem Dip
- ★ Tatar vom geräucherten Roastbeef | Senfsaat | Eigelb | Brioche | Blumenkohl | Enoki | Knoblauch | Kapern | Sellerieessenz | Schwarzfederhuhn | Rande | Chili | Wurzelwerk
- ★ Zwischengang „Surprise“
- ★ Bäckchen & Rücken vom Kalb | Sellerie | Vanille | Kräutersaitlinge | Rosenkohl | Spinat | Knödel
*Grauburgunder Klausenberg (2021) Weingut Schuh
oder*
- ★ Filet vom Kabeljau | Perlgrauen | Petersilie | Karotte | Buttermilch
Elbkilometer 454 rot Weinhaus Prinz zu Lippe
- ★ Weißes Kaffeemousse | Haselnuss | Schnee | Himbeere

Menü-Preis:

- ★ 5-Gänge-Menü 69,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü (ohne Zwischengang) 59,90 €

★ ElbUferei Restaurant & Bar

- ★ BEETE Stracciatella, Bittersalat & Kreuzkümmel
2020 „Roter Granit“ Riesling QbA trocken, Martin Schwarz
- ★ KALB Zunge & Bries, Schalotte, Meerrettich & Käsetrüffel
2021 „Weiss von Schwarz, Blanc de Noir, Martin Schwarz
- ★ STÖR Sellerie, Porree & Nussbutter
2019 „Friedstein“ Riesling QbA trocken, Martin Schwarz
- ★ HÄHNCHEN Blumenkohl, Champignon & Szechuan Pfeffer
2020 „Friedstein“ Pinot Noir QbA trocken, Martin Schwarz
- ★ TOPINAMBUR Apfel, Schokolade & Buchweizen
2017 „Goldstück“ Riesling QbA Restsüß

Menü-Preis:

- | | | | |
|------------------------------------|---------|--------------------|----------|
| ★ 3-Gänge-Menü (ohne Kalb u. Stör) | 49,00 € | mit Weinbegleitung | 72,10 € |
| ★ 4-Gänge-Menü (ohne Kalb) | 59,00 € | mit Weinbegleitung | 89,80 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 69,00 € | mit Weinbegleitung | 107,50 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Enotria da Miri

- ★ Kürbiscremesuppe mit karamellisierten roten Zwiebeln und Lachskaviar
- ★ Paccheri an gelben Kirschtomaten mit Tatar von Black Tiger Garnelen auf einer Espuma vom Burrata
- ★ Mariniertes Oktopus mit Soya vom Grill auf einer Erbsencreme mit Auberginenmouse mit frischer Minze und Tintenfischchips
oder
- ★ Tranchiertes argentinisches Rinderfilet auf einer Salbeisoße mit Kartoffelgratin und knusprigem Parmesanschinken
- ★ Blätterteig gefüllt mit einer Waldbeerenfrüchtecreme, flambiert mit Vecchia Romana und Apfelsinensorbet

Menü-Preis:

- ★ 4-Gänge-Menü 55,00 €
- ★ Weinbegleitung (rot oder weiß) 9,50 € / Glas
weiß: Grete Lugana DOC – Cantina Ottella Lombardei, am Gaumen saftig und cremig, erfrischend fruchtig
rot: Enotria Nero di Troja IGP trocken, kräftig fruchtig und beerig

★ Ferdinand Restaurant | Café

- ★ Carpaccio von der Roten Beete mit gratiniertem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
2021 Markus Pfaffmann Grauburgunder Qualitätswein trocken – 0,1 l Deutschland – Pfalz
- ★ Filet vom Sächsischen Duroc-Schwein mit Haselnusskruste, Tomatenragout und Risotto von der "Frankfurter Grünen Soße"
2018 Tenuta Podernovo Aliotto Toscana IGT – 0,1 l Italien – Toscana
oder
- ★ Gebratener Viktoriabarsch mit Karotten-Spitzkohlgemüse und Polenta
2020 Bruchsaler Chardonnay Qualitätswein trocken „Muschelkalk“ – 0,1 l Deutschland – Baden
- ★ Whiskeymousse von der dunklen Schokolade auf Tarte und Orangen-Chilicremet
González Byass Nectar Pedro Ximenez – 5 cl Spanien – Jerez

Menü-Preis:

- ★ 3-Gänge-Menü 35,00 €
- ★ Weinbegleitung 9,90 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Genussbar by Ronny Löser

- ★ Törtchen von Edelfischen mit Avocado, Roter Bete und Kaviar
Weißwein
- ★ Topinambursüppchen mit asiatisch mariniertem Kalbsbäckchen oder gebackener Auster
Cocktail
- ★ Surf and Turf von Familie Haupt's Galloway Rind mit Hummer, zweierlei Püree von Vanille & Blumenkohl sowie Erbse, Wasabi & Minze
Rotwein
- ★ Desserttriologie Warm & Kalt
Dessertwein

Alternativ bieten wir ein vegetarisches 3-Gänge Menü an!

Menü-Preis:

- ★ 4-Gänge-Menü inkl. Getränkebegleitung 119,00 €
- ★ Menü auch als 3-Gänge-Variante möglich 65,00 €

★ Hickory Dresden – Tapas BBQ & Smokehouse

- ★ Lauch Zitronengrass Suppe | Cremig, Lauch, Zitronengrass, Sahne, Kartoffel, Parmesan, Croutons
Kir Royal 0,1L Creme de Cassis/ Champagner
- ★ Beef Tataki & Thai Style Chimichurri | Black Angus Filet, Sesam, Thai-Basilikum, Koriander, Chili, Tamarinde
Asia Cuvee htr. 0,2L exotische Früchte, eleganter Muskat und Rosenduft
- ★ Smoky Lamb Chops Lammkaree heiß geräuchert | Sesam, Spinat, Süßkartoffelstampf, Gochunjang-Velouté-Schaum
Shiraz Lakefield tr. 0,2L Cranswick – Australien/Fruchtiges Bukett/fruchtig/saftig
oder
Sesamy Tuna Steak Tuna Sashimi Qualität | Rare, Sesam, Spinat, Süßkartoffelstampf, Gochunjang-Velouté-Schaum
Goldriesling Qw. tr. 0,2L Weingut Rothes Gut – Meißen, Sachsen/Frisch/sanft blumig/mild/würzig
- ★ Yuzu Lemongrass Cheesecake | Yuzu, Zitronengrass, Frischkäse, Matcha, Kokos, Milch

Menü-Preis:

- ★ 3-Gänge-Menü (ohne 2. Starter, ohne Getränkebegleitung) 46,00 €
- ★ 3-Gänge-Menü (ohne 2. Starter) 69,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü (ohne Getränkebegleitung) 60,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 83,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Kahnaletto

- ★ Geräuchertes Schwertfischfilet | Alici | Fenchel-Zitronensalat
- ★ Ravioli mit Pecorino und Mascarpone | Weiße Bohnencreme | Bottarga
- ★ Geschmorte Kaninchenkeule | Kirschtomaten | Salzkapern | Oliven | Rosinen | Ricottagnocchi
- ★ Cannoli | Mandelsorbet | Kaktusfeigenkonfitüre

Menü-Preis:

- ★ 4-Gänge-Menü 54,00 €

★ KOBALT DINING CLUB

- ★ Brot & Butter inkl. Begrüßungscocktail | Kobalt Kreation
- ★ Auster – Granny Smith | Radieschen | Dill | Gurke
Champagner Taittinger Prelude Grand Cru
- ★ Blini – Kaviar | Creme Fraiche | Schnittlauch
- ★ Tatar | Senf | Röstzwiebel | Kaper
Markgräflerland Jung & Wild | Weingut Martin Waßmer
- ★ Krustentierschaum | Garnele | Blumenkohl | Zitrus
Pino & Co. | Weingut Dreissigacker
- ★ Carbonara | Eigelb | Speck | Parmesan | Trüffel
Vermentino Bolgheri DOC | Weingut Tenuta Guado al Tasso – Antinori
- ★ Wagyu | Pommes | Ketchup | Mayo
Das kleine Kreuz | Weingut Rings
- ★ Grilled Cheese | Brillat Savarin | Birne | Walnuss
Riesling Kabinett | Weingut Schuh
- ★ Eis am Stiel | Champagner | Himbeere | weiße Schokolade
Espresso | Dresdner Espresso, Erlesenes Store
- ★ Kobalt Praline Royal | Gin | Orange | Rosmarine
Frozen Lemon Gin | Kobalt Kreation

Menü-Preis:

- ★ Komplet-Menü 139,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Lazy Laurich

- ★ Aperitif Fresh White Wodka | Limettensaft | Holunderblütensirup
- ★ Suppe Fenchelcremesuppe Birnenragout | weißer Tomatenschaum
- ★ Vorspeise Adlerfischpraline Blumenkohlpuée | weiße Schokolade | Schmand
Weißer Burgunder 0.1 l
- ★ Hauptspeise Zweierlei vom Kalb Gebackenes Filet | Kalbsschwanz-Ravioli | Mairübchen | Buchenpilze
Weißburgunder 0.1 l
- ★ Nachspeise Gefüllte Topfenknödel Sauerkische | Aprikose | Nougateis | süße Brösel
Surprise in Weiß 0.05 l

Menü-Preis:

- | | | | |
|----------------|---------|---------------------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 59,00 € | inkl. Aperitif und Getränkebegleitung | 79,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 65,00 € | inkl. Aperitif und Getränkebegleitung | 86,00 € |

★ Lößnitztalschänke

- ★ Hausgemachte Sülze von der kurz-geräucherten Gänsebrust mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, Kresse-Schmand, Granatapfelkernen und mariniertem Wildkräutersalat
2021er Scheurebe – trocken | Roth's Gut – Sachsen – Deutschland
- ★ Geschmortes Schäufole vom heimischen Spanferkel in Bautzner Senfsoße, mit lila Sauerkraut und gebratenen Kartoffelplätzchen
2020er CARE Cariñena Nativa – trocken | Bodegas Anadas – Aragonien – Spanien
- ★ Quarkkeulchen-Crème brûlée mit Zwetschgeneis
2021er Solaris – süß | Roth's Gut – Sachsen – Deutschland

Menü-Preis:

- | | |
|----------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 32,00 € |
| ★ Pro Wein (0,1l) pauschal | 5,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Luisenhof Dresden

- ★ Papaya-Gurken-Salat mit knusprigem Sesam-Tofu
- ★ Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Hanföl und einem Käse-Cracker
- ★ Sanft gegartes Lachsfilet mit einem Eigelb gefüllt dazu Erbsen-Wasabi-Püree, Möhrenstroh und Sauce Mignonette
oder
- ★ Lammrücken an Blauschimmel-Creme dazu Bourbon-Zwiebel-Chutney, frischer Blattspinat und Rote-Bete-Risotto
- ★ Mokka-Trüffel-Parfait mit einer Zitronencreme-Nocke auf Schwarzbrot-Erde und Minz-Granité

Wir beraten Sie gern bei der Auswahl passender Weine aus unserer umfangreichen Weinkarte.

Menü-Preis:

- | | | | |
|----------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 4-Gänge-Menü | 55,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 67,00 € |
|----------------|---------|--------------------------|---------|

★ Max Louis

- ★ Variation vom Bachsaibling Lila Blumenkohl | Grüner Apfel | Wasabi | Oca-Knolle
- ★ Sellerieschaum Rote Bete Raviolo | Walnuss | Wintertrüffel
- ★ Ente Eis & Heiß Mango | Koriander | Erdnuss
- ★ Unser Dry Aged Rind Backe & Filet | Heukarotte | Kamille | schwarzer Knoblauch
- ★ Tansania Schokolade Zitrusfrüchte | Haselnuss | Kardamom

Menü-Preis:

- | | |
|----------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 55,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 65,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 75,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Nr13 – Genuss am Hafen

- ★ Rindercarpaccio | gelbe Rübe | Haselnusspesto | Kapern | Parmesan
- ★ Kabeljau | Erdnuss | Estragon | Senf | Risotto | Karotten
- ★ Bergpfirsich | Tonkabohne | Kumquat Gin Ragout | Kaffee Kirschen

Menü-Preis:

- ★ 3-Gänge-Menü 49,00 €

★ Rausch Dresden

- ★ Begrüßungsaperitiv mit oder ohne Alkohol
- ★ Weiße Kartoffelsuppe | Rotkohlschaum | Laugengrissini
vegane Alternative: Morchelsüppchen | Polentacroutons | hausgebackenes Brot
Der weiße Schuh | halbtrocken | Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe | Sachsen
- ★ Wildschinken | Blumenkohlwaffel | Meerrettichbutter | Preiselbeeren
vegane Alternative: Brotpakoras | Koriander-Knoblauch-Feldsalat | Kartoffelröstisticks
Der weiße Schuh | halbtrocken | Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe | Sachsen
- ★ Roastbeefroulade | Kartoffel-Safran-Baumkuchen | Chorizo-Rosenkohl
vegane Alternative: Linsenmaultasche | Pils-Wirsing-Gemüse | Kartoffel-Kürbis-Rösti
*Grauer Burgunder Hirschhof | trocken | Rheinhessen **oder** Dadá No.1 | trocken | Malbec und Bonarda | San Juan, Argentinien*
- ★ Nudossitaler | Kumquat-Granatapfel-Kompott
vegane Alternative: Panna-Cotta | Birnenragout | Keksboden | süßes Pesto
Doktorspiele Rosé | trocken | Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot, Spätburgunder | Rheinhessen

Menü-Preis:

- ★ Menü 1 49,00 €
- ★ Menü 2 (vegan) 49,00 €

Weine sind nicht im Menü inkludiert.



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Restaurant Felsenbirne

- ★ Tatar vom Simmentaler Rind mit Onsen Ei, Rote Beete geschmort und kleinem Salat
*15.1 €
2020er Cuvée Theresa trocken, Grauburgunder, SB, Helios, Solaris, Rothes Gut Meißen, Sachsen
- ★ Ravioli vom sächsischen Mangalica-Schwein mit Paprika-Sauerkraut, Feldsalat mariniert, Jus
*14.5 € – REGIONAL –
2021 Petit Rosé trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Weingut Metzger, Pfalz
- ★ Bielataler Karpfen in Tempura Teig gebacken, Schwarzwurzel-Ragout und Kartoffel-Sesam Püree
*22.3 € – REGIONAL –
2021 Cuvee Kojder halbrocken, Weingut Kojder, Westpommern, Polen
- ★ Rinderrücken "Strindberg" gebraten, Spitzkohl und Kartoffel Kuchen, Portwein-Jus
*29.5 € – LOW CARB –
2020 El Picaro Toro trocken, Matsu Bodega, Toro, Spanien
- ★ Zimt Parfait, Quitten-Ragout, Cassis Sorbet und Marzipanmousse
*12.9 €
2021, Riesling Kabinett, Weingut Schuh, Sachsen

*Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise – Alle Speisen können auch einzeln bestellt werden.

Menü-Preis:

★ 3-Gänge-Menü	59,00 €	inkl. Weinbegleitung	75,00 €
★ 4-Gänge-Menü	71,00 €	inkl. Weinbegleitung	93,00 €
★ 5-Gänge-Menü	82,00 €	inkl. Weinbegleitung	109,00 €

★ Restaurant Kanzlei

- ★ Wurzelgemüse-Apfel-Suppe
- ★ Jacobsmuscheln | Linsensalat
- ★ Hirschrücken | Serviettenknödel | Karotte | Balsamico-Rotwein-Zwiebeln
- ★ Pavlova | Mascarpone | Beeren

Menü-Preis:

★ 3-Gänge-Menü mit Suppe	45,00 €	inkl. Weinbegleitung	62,50 €
★ 3-Gänge-Menü mit Vorspeise	53,00 €	inkl. Weinbegleitung	70,50 €
★ 4-Gänge-Menü	60,00 €	inkl. Weinbegleitung	83,00 €

★ Restaurant Petit Frank

- ★ Im Kräutermantel rosa gebackener Lammrücken auf einem Cassoulet von Bohnenkernen mit Schnittlauch und geröstetem Paprika, dazu eine corsierte Trüffeljus
mit 2018 Grüner Veltiner Weinbau Frederic Fourré Radebeul/Sachsen
oder
Tarte Tatin von roter und grüner Tomate an einer Mousse von St. Felicien und knusprigen Baguettestangen mit einem Hauch Chili
mit 2021 Müller Thurgau Weingut Ricco Hänsch Meißen/Sachsen
- ★ Bouillabaisse a la Creme mit Muscheln
oder
Cremesüppchen vom Topinambour aus Winkwitz an der Elbe mit Tharandter Walnüssen
- ★ Sous-vide gebratenes Flanksteak, provenzialisch gefüllt, an einem Kartoffeltörtchen mit mariniertem Grillgemüse
mit 2015 Cuvée Louisiane aus der Magnum serviert, Chateau Vignol Bordeaux/Frankreich
oder
Flammierte Frischwasser Riesengarnelen auf einem Raviolo von Sellerie & Garnele in einem Selleriefondue mit frittiertem Sellerie
mit 2020 Pinot gris „Dans les bois“ Domaine 3Terres Eguisheim/Elsass
- ★ Inspiration von weißer und dunkler Schokolade mit Yuzu und Tonkabohne
oder
französischer Rohmilchkäse
oder
Crème brûlée
mit Pacherenc du Vic-Bilh doux Clos de l'Eglise/Madiran/Frankreich

Weinbegleitung auch alkoholfrei möglich.

Menü-Preis:

- ★ 4-Gänge-Menü (inkl. Getränkebegleitung) 135,00 €

★ Restaurant Stresa Dresden

- ★ Vorspeise Tatar vom Wiesenkalb "asia-style" Wachtelei / Feldsalat / Perlzwiebel / Gewürzgurke / Teryaki
2021er Stresaris – trocken / Roth's Gut – Sachsen – Deutschland
- ★ Suppe Hummer-Espuma Rotgarnele / Erbse / Lardo / Cognac
2021er Riesling Alte Reben – trocken / VDP Weingut Van Volxem – Mosel – Deutschland
- ★ Zwischengang oder alternativer Hauptgang Gegrilltes Filet vom Skrei Wintergemüse-Kompott / Rauchaal – Brandade / Rote Bete – Senf – Schaumsoße
2021er Spätburgunder Blanc de Noir – trocken / VDP Weingut Adeneuer – Ahr – Deutschland
- ★ Hauptspeise Rosa gebratener Rücken vom Feldhasen Kräuter – Crunch / Rotkohl – Jus / Wirsing – Kartoffel – Roulade / geblämmte Pastinake / schwarze Walnuss
2019er Pinot & Syrah QbA – trocken / Weingut Fritz Wasmer – Baden – Deutschland
- ★ Dessert Hausgemachter Baumkuchen Gebrannte weiße Schokolade / Himbeere / Joghurt
2019er Stresling – süß / Wolkenberg by Martin Schwarz – Brandenburg – Deutschland

Menü-Preis:

- | | |
|--|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü (Suppe oder Vorspeise, ohne Zwischengang) | 49,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü (Suppe oder Vorspeise) | 65,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 75,00 € |
| ★ Pro Wein (0,1 l) | 7,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Restaurant Waldblick

★ Karotten-Ingwer Suppe

oder

Graved Lachstatar | Avocado-Waffel | Mango-Chutney | fruchtige Granatapfelsauce
Chardonnay d'Astruc IGP, Pays d'Oc | Saint Mont Blanc AOP, Les Vignes Retrouvees, Producteurs Plaimont

★ Filet vom Kap-Seehecht | Kartoffelgratin | Bunte Karotten | gegrillter Bimi-Brokkoli | Orangenjus mit saisonalem Dip

Verdejo, Bardos, Rueda | Weißburgunder VDP.Ortswein trocken, Weingut „Zur Schwane“, Franken

oder

48h-gegarter Hirschbraten aus der Keule | Steckrüben-Karotten Püree | Apfel-Rotkohl | Wildjus
Clos la Coutale, Cahors | Shiraz Langhorne Creek, Heartland, South Australia

oder vegan

Veganer Grünkohlstrudel | Tomatenragout | Pinienkerne | Kresse
Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Domäne Wachau, Wachau | Spätburgunder blanc de noir, Neiss, Pfalz

★ Pulsnitzer-Pfefferkuchen Panna cotta mit Beerengrütze

Sauternes AOC, Louis Eschenauer | Sherry Pedro Ximenez San Emilio, Lustau

Menü-Preis:

★ 3-Gänge-Menü	49,00 €
★ 3-Gänge-Menü inkl. Weinreise	65,00 €
★ 3-Gänge-Menü inkl. Weinreise Übernachtung im gemütlichen Doppelzimmer und Landfrühstück vom Büfett	130,00 €
★ 3-Gänge-Menü inkl. Weinreise Übernachtung in der Wellness-Suite und Landfrühstück vom Büfett	219,00 €

★ Restaurant Wolfgang's

★ Aperitif Basilikum-Spritz

★ Hausgemachte Ravioli mit einer Morchel-Ricotta-Füllung und Petersilien Tinktur *Dr. Köhler / „Herr Doktor“ | Weissweincuveé QBA | Deutschland-Reinhessen*

★ Gesalbte Jakobsmuschel auf einem Reisblatt mit Minz-Mayonnaise, Grapefruit-Confit, und Koriander *Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan | Riesling VDP Gutswein | Deutschland-Pfalz*

★ Mit Kräutern versetzter Hirschrücken an Aronia-Soße, Romanesco, Kürbispüree und Dauphinen Kartoffeln

Bertani / Ripasso Valpolicella Doc | Corvina, Rondinella | Italien – Venetien

★ Gefrorener Ingwer an einem Estragon Apfel mit Honig und Karamell *Miguel Torres | Torres Floralis Moscatel Oro Penedés DO | Spanien*

Menü-Preis:

★ 3-Gänge-Menü (ohne Muschel)	55,00 €	inkl. Wein	78,00 €
		inkl. Wein, Aperitif usw.	86,00 €
★ 4-Gänge-Menü	66,00 €	inkl. Wein	97,00 €
		inkl. Wein, Aperitif usw.	103,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ Schloss Wackerbarth

- ★ Lachsforellenfilet von der Fischzucht Ermisch | Sauerkrautschaum | Petersilien-Öl | Kartoffel-Mousse
zur Begrüßung: Hommage 1836 weiß extra trocken
- ★ Passierte Erbsensuppe | Erbsenschaum | Wachtelbrust
zur Vorspeise: 2021er Thonberg Blaufränkisch Rosé trocken
- ★ Zweierlei vom Kalb – geschmortes Kalbsbäckchen & Rosa Semmerrolle | Riesling-Schalotten | Romanesco | Fingermöhren | Selleriecreme
zum Hauptgang: 2020er Goldener Wagen Weißburgunder trocken & 2021er Goldener Wagen Riesling Terrassen trocken
- ★ Topinambur-Mousse | Rosé-Sektsorbet von der Hommage 1836 | gebackene Schokolade
zum Dessert: Hommage 1836 Rosé Sekt extra trocken & 2020er Goldener Wagen Traminer Spätlese

Menü-Preis:

- ★ 4-Gänge-Menü (inkl. Begrüßungssekt, 5er-Weinbegleitung, Wasser, Kaffee) 99,00 €

★ Schönburger Palais

- ★ INTRO Espresso | Waldpilze | Aal-Schaum
- ★ EINLEITUNG Champagner | Saibling | Brombeere | Erbsen-Gel
- ★ SYNFONIE Corona | Kaninchen | Senf | Bro* KOMPOSITION Whisky | Schottisches Rind | Weizen | Grünkohl | Karotte | Eigelb
- ★ KOMPOSITION Whisky | Schottisches Rind | Weizen | Grünkohl | Karotte | Eigelb
- ★ ABGANG Gin-Tonic | Gurke | Apfel
- ★ ZUGABE Met | Quark | Kürbis

Unsere Weinbegleitung werden wir Ihnen vor Ort empfehlen.

Menü-Preis:

- | | | | |
|----------------|---------|----------------------|----------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 40,00 € | inkl. Weinbegleitung | 60,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 55,00 € | inkl. Weinbegleitung | 70,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 65,00 € | inkl. Weinbegleitung | 85,00 € |
| ★ 6-Gänge-Menü | 75,00 € | inkl. Weinbegleitung | 110,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

★ SHIKI Dresden

- ★ Shitake Miso Soup | Seealgen | Seiden Tofu (Vegan)

Martin Schwarz Weiss- & Grauburgunder 2020

- ★ Sushi Inside-Out vom Küchenchef (4 Stk.)

Martin Schwarz Riesling „Friedstein“ 2019

- ★ Smoky Duck with two faces | Selleriepüree | Gemüse | Saure-Kirchen-Sauce | Teriyaki Sauce | Ente
oder

The Monk With two faces | Selleriepüree | Gemüse | Miso-Hollandaise | Hummer Schaum | Fischgericht

Martin Schwarz Spätburgunder 2018

- ★ Pretty in Pink | Schokolade | Zuckerwatte | Eis | Obst

Martin Schwarz Riesling „Goldstück“ 2017 (Limitierte Sonderedition)

Menü-Preis:

★ 3-Gänge-Menü (ohne Sushi)	53,00 €	inkl. Weinbegleitung	95,00 €
★ 4-Gänge-Menü	60,00 €	inkl. Weinbegleitung	112,00 €

★ Steak Royal

- ★ Gruß aus der Küche

Aperitif Vilarnau Cava Brut 0,1l 4,- €

- ★ Variation vom Rind rote Bete | Ziegenkäse (8,- €)

sächsisches Gezwitscher QbA Markus Pfaffmann | Deutschland 0,1l = 4,10 € | 0,2l = 8,20 €

- ★ US Roastbeef vom Grill oder Skreifilet gebraten sautierte Minipilze | grüner Spargel gefüllte Süßkartoffel |
Sauce Hollandaise (33,- €)

Kaiken Ultra Malbec Kaiken | Argentinien 0,1l = 4,20 € | 0,2l = 8,40 €

- ★ Apfelcrumble Quittenparfait | Vanillesahne | Beeren 8 Euro

Leopard's Leap Chescato | Südafrika 5cl = 5,40 €

Menü-Preis:

- ★ Menü ohne Weinbegleitung 44,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

★ VEN Restaurant Dresden

- ★ Kürbis & Bete Variation | Ringelbete | Kürbis | Walnuss | Feldsalat
Getränkbegleitung alkoholfrei: *"PriSecco Cuvée Nr. 11" – Unreifer Apfel | Eichenlaub*
- ★ Geflügel-Bouillon | Teigtasche | Gemüse | Kräuter
- ★ Adlerfischfilet | Gelbe Linsen | Kale | Rote Beete
Getränkbegleitung alkoholfrei: *"Inspiration 4.6 " – Birne | Stachelbeere | Paprika*
- ★ Flat Iron | Wilder Brokkoli | Schwarzwurzel | Apfel | Süßkartoffel
Getränkbegleitung alkoholfrei: *"Inspiration 4.5" – Traube | Lapsang Souchong Tee*
- ★ Fruchttörtchen | Kirsch-Cassis | Haselnuss | Schokolade | Ingwer | Gin
Getränkbegleitung alkoholfrei: *"Bio-Rose" Apfel | Rose | Minze*

Passende Weine empfehlen wir Ihnen gerne vor Ort.

Menü-Preis:

- | | |
|---|---------|
| ★ 3-Gang-Menü – Gang 2, 4 und 5 | 45,00 € |
| inkl. Getränkbegleitung 4 und 5 á 0.15 l | 54,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü – Gang 1, 2, 4 und 5 | 54,00 € |
| inkl. Getränkbegleitung 1, 4 und 5 á 0.15 l | 67,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü | 62,00 € |
| inkl. Getränkbegleitung á 0.15 l | 79,00 € |