



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 | Maniokpürée | 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

- ★ Geflämmtes 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 €



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## ★ 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 | Perlgraupen | 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 €

## ★ ElbÜferei 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
- ★ Marinierter 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 | 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 | Italien - Toscana*  
*oder*
- ★ Gebratener Viktoriabarsch mit Karotten-Spitzkohlgemüse und Polenta  
*2020 Bruchsaler Chardonnay Qualitätswein trocken „Muschelkalk“ - 0,1 | 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*
- ★ Wagyü | 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:

- ★ Komplett-Menü 139,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## ★ Lazy Laurich

- ★ Aperitif Fresh White Wodka | Limettensaft | Holunderblütensirup
- ★ Suppe Fenchelcremesuppe Birnenragout | weißer Tomatenschaum
- ★ Vorspeise Adlerfischpraline Blumenkohlpüree | 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 € |

## ★ Lößnitzalschänke

- ★ Hausgemachte Sülze von der kurz-geräucherten Gänsebrust mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, Kresse-Schmand, Granatapfelkernen und mariniertem Wildkräutersalat  
*2021er Scheurebe - trocken | Rothes 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 | Rothes 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 Heilbuttfilet 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 €

## ★ 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
- ★ Bergpflirsich | 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:** Brotpakoros | Koriander-Knoblauch-Feldsalat | Kartoffelröststücker  
*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 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## ★ 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

Flambierte 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 | Rothes 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, Produkteurs 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-Sektorsorbet 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

- ★ Groß 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 € |