

Dresdens kulinarische Adresse für entdeckungsfreudige Genießer

Vorspeisen

Hausgemachter Obazda I gemahlener Kümmel I Rotweibirne I Breznbaguette	7,90
Schwarzwurzelcremesuppe I geröstetes Schwarzbrot I Apfel-Chili-Pesto	6,50
Geräucherter Saibling I fruchtiger Orangen-Chicorée-Salat I Lauch	12,10
Bayonne-Schinken I marinierte Feige I Meerrettichbutter I Vinschgauer	11,70

Hauptgänge

Königsberger Klopse vom Kalb I Rote-Bete-Apfel-Ragout I Pastinaken-Kartoffelpüree	17,20
Kabeljau I Mandel-Butter-Parmesan-Kruste I Karotten I Kartoffelbaumkuchen I Paprikasoße	19,80
Tafelspitz im kräftigen Sud I Gemüsewürfel I Lila Kartoffeln I Meerrettich I Feldsalat	16,20
Spinatknödel I Salatbukett I Knoblauch I Anis-Rahmpilze	15,70
Kotelett vom Duroc-Schwein I Orangen-Safran-Rosenkohl I Walnusspolenta	23,90

Desserts

Tonka-Bohnen Crème brûlée I exotische Frucht	7,90
Schokoküchlein I Gin-Kirschen	8,50
Kaiserschmarrn I Zimtpflaumen (Wir bitten um Verständnis für die frische Zubereitungszeit)	8,90