

Dresdens kulinarische Adresse für entdeckungsfreudige Genießer

### Vorspeisen

Pastinaken – Apfelsüppchen mit frischem Kren & Thymian - Ziegenkäsegnocchi	8,10
Wintersalat mit Roter Bete, Wildschinken und Birnenrelish	12,40
Hausgebeizter Orangenlachs auf buntem Linsensalat & Chilisauerrahm	11,60
Birne im „Schlafrock“ mit Blauschimmelkäse an Feldsalat und Trauben -Chutney	10,90

### Hauptgänge

Zanderfilet unter Kartoffelkruste auf Limettenschaum & Kohlrabi-Karottenrahmgemüse	18,40
Vegetarisch: Fenchel-Birnen-Risotto mit gebratenem Kräuterseitling	15,30
Sauerbraten vom Hirsch* mit Quittenrotkohl und gebratenen Kloßscheiben	19,60
<b>Endlos Ente: Iss so viel Ente, Rotkohl und Klöße wie Du magst!</b>	<b>19,90</b>
Tournedos vom Argentinischen Rinderfilet auf karamellisierten Rotweinschalotten & Steinpilz-Kartoffel-Püree	24,90

### Desserts

Blutorangen-Minz-Parfait auf Ananas Carpaccio	9,70
Schokoladenmousse von der Valrhonaskokolate mit beschwipsten Kirschen	10,50
Crème brûlée mit Apfel-Zimtragout	7,90

**Wir empfehlen zum Dessert unseren Portwein Quinta de la Rosa – Finest Reserve.**

**Wir wünschen guten Appetit!**

\*Jagdrevier Brandenburg

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen verweisen wir auf unsere Allergenkarte.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal!

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und in € - Zahlung mit EC-Karte ab 20 € Umsatz