

MITTAGSKARTE VON 12 BIS 16 UHR

VORSPEISEN

Quiche nach Art des Hauses
mit Schmand und Feldsalat ^{A, C, F, G, Weizen, 2, 4, 9}

als Vorspeise 9,50 €

als Hauptgang 16,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2016er Goldriesling Qualitätswein trocken ² 0,1 l 3,50 €

Caesar Salad mit Garnelen ^{A, C, F, G, Weizen, 1, 2, 4, 5}

als Vorspeise 10,50 €

als Hauptgang 16,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2015er Grau- & Weißburgunder Qualitätswein trocken ² 0,1 l 3,80 €

Fruchtiger Glasnudelsalat mit Mango, Chili und Zuckerschoten,
dazu ein Sesam-Hähnchenspieß ^{F, G, J, Weizen, 4} 10,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Elbterrassen Rosé Qualitätswein trocken ² 0,1 l 3,70 €



SUPPEN

Gurken-Sellerie-Kaltschale mit Ziegenfrischkäse
aus Lauterbach ^{A, F, 2, 4}

7,50 €

WEIN & SPITZENKÜCHE

Genießen Sie die Kreationen ausgesuchter sächsischer Spitzenköche. Von April bis November kreiert ein renommierter Gastkoch jeden Monat ein exklusives 3-Gang-Menü und präsentiert es persönlich allen Genießern.

Beginn: 19.00 Uhr, Preis: 69,- Euro p. P.

inkl. 3-Gang-Gourmet-Menü, Aperitif, menübegleitende Weinproben und Mineralwasser.

TERMINE & GASTKÖCHE:

20. Juni Falk Heinrich, Villa Esche, Chemnitz



Inhaber der Dresden-Card
erhalten 5% Rabatt in unserem Gasthaus & Gutsmarkt.

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = geschwefelt, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = gewachst,
5 = mit Farbstoff, 6 = mit Phosphat, 7 = mit Nitratpökelsalz, 8 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 11 = geschwärzt
A = laktoschaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahaltig, E = schalenfrüchtchaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig

MITTAGSKARTE VON 12 BIS 16 UHR

HAUPTGERICHTE

Pasta des Tages ^{A, C, F, Weizen, 1, 2, 3, 4, 9}	11,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> 2016er Müller-Thurgau Qualitätswein trocken ²	0,1 l 2,90 €
Spargel-Erbсен-Curry mit gebratenem Limetten-Tofu ^{A, D, F, 2, 4}	16,50 €
<i>Dieses Gericht kann auch vegan zubereitet werden.</i>	
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> 2015er Radebeuler Goldener Wagen Riesling Spätlese trocken ²	0,1 l 5,50 €
Gebratene Forelle von der Teichwirtschaft Moritzburg an Tomaten-Brot-Salat ^{F, Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Walnuss, 2, 4}	18,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> 2014er Radebeuler Steinrücken Riesling Kabinett trocken ²	0,1 l 4,30 €
Kotelett vom Landschwein an Spätburgunderjus mit cremiger Basilikum-Polenta und Bohnengemüse ^{A, F, G, Weizen, 1, 2, 3, 4, 9}	19,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> 2015er Spätburgunder Qualitätswein trocken ²	0,1 l 5,90 €



DESSERT

Zitronenmuffin mit Frischkäse-Minz-Crème und Erbsensirup ^{A, C, Weizen, 4}	7,50 €
<i>Unsere Sektempfehlung:</i> Cuveé Tradition halbtrocken ²	0,1 l 3,50 €



HANDGESCHÖPFTE PRALINEN

Genießen Sie unsere Bio-Pralinen-Kompositionen von der Schokoladenmanufaktur Adoratio aus Thürmsdorf/Sachsen in den Sorten: „Vanille“, „Fleur de Sel“, „Chocolate“, „Tresterpraline“ mit feinem Tresterbrand aus dem Hause Wackerbarth, „Coselträne“ ^{A, B, D, E, 2, 3, 5}

1 Praline nach Wahl	1,80 €
3 Pralinen nach Wahl	4,50 €
5 Pralinen nach Wahl	6,50 €

Inhaber der Dresden-Card
erhalten 5% Rabatt in unserem Gasthaus & Gutsmarkt.

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = geschwefelt, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = gewachst,
5 = mit Farbstoff, 6 = mit Phosphat, 7 = mit Nitratpökelsalz, 8 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 11 = geschwärzt
A = laktoschaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahlaltig, E = schalenfrüchtelhaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig

ABENDKARTE VON 17 BIS 21.30 UHR

VORSPEISEN

Caesar Salad mit Garnelen ^{A, C, F, G, Weizen, 1, 2, 4, 5} 10,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2015er Grau- & Weißburgunder Qualitätswein trocken ² 0,1 l 3,80 €

Fruchtiger Glasnudelsalat mit Mango, Chili und Zuckerschoten,
dazu ein Sesam-Hähnchenspieß ^{F, G, J, Weizen, 4} 10,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Elbterrassen Rosé Qualitätswein trocken ² 0,1 l 3,70 €

Kartoffel-Guacamole-Törtchen mit Radieschen-
Fenchelsalat und gebeizten Granatapfel-Lachs ^{A, F, G, I, J, 2, 4} 10,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2016er Müller-Thurgau Qualitätswein trocken ² 0,1 l 2,90 €



SUPPEN

Gurken-Sellerie-Kaltschale mit Ziegenfrischkäse
aus Lauterbach ^{A, F, 2, 4} 7,50 €

Brennnesselsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel ^{A, F, I, Weizen, 2, 4} 7,50 €



HAUPTGERICHTE

Spargel-Erbsen-Curry mit gebratenem Limetten-Tofu ^{A, D, F, 2, 4} 16,50 €

Dieses Gericht kann auch vegan zubereitet werden.

Unsere Weinempfehlung:

2015er Radebeuler Goldener Wagen Riesling Spätlese trocken ² 0,1 l 5,50 €

Gebratene Forelle von der Teichwirtschaft Moritzburg
an Tomaten-Brot-Salat ^{F, Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Walnuss, 2, 4} 18,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2014er Radebeuler Steinrücken Riesling Kabinett trocken ² 0,1 l 4,30 €

Filet vom Red Snapper an Weißburgunderschaum auf
Beluga-Linsen und gebratenem grünen Spargel ^{F, G, I, Weizen, 1, 2, 3, 4} 20,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2015er Weißburgunder Qualitätswein trocken ² 3,80 €

Kotelett vom Landschwein an Spätburgunderjus mit cremiger
Basilikum-Polenta und Bohnengemüse ^{A, F, G, Weizen, 1, 2, 3, 4, 9} 19,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2015er Spätburgunder Qualitätswein trocken ² 0,1 l 5,90 €

Gebratenes Flanksteak an Dornfelder-Schalottenbutter
mit Pimientos und gegrillten Kartoffeln ^{F, 1, 2, 3} 22,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2009er Radebeuler Goldener Wagen Riesling Spätlese trocken ² 0,1 l 5,50 €

Inhaber der Dresden-Card
erhalten 5% Rabatt in unserem Gasthaus & Gutsmarkt.

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = geschwefelt, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = gewachst,
5 = mit Farbstoff, 6 = mit Phosphat, 7 = mit Nitratpökelsalz, 8 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 11 = geschwärzt
A = laktoschaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahlaltig, E = schalenfrüchtehaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig

ABENDKARTE VON 17 BIS 21.30 UHR

DESSERT

Schokoladenküchlein mit Eierlikörparfait ^{A, C, Weizen, 2, 4}		7,50 €
<i>Unsere Sektempfehlung:</i>		
<i>Cuveé Tradition halbtrocken ²</i>	0,1 l	3,50 €
Zitronenmuffin mit Frischkäse-Minz-Crème und Erbsensirup ^{A, C, Weizen, 4}		7,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i>		
<i>2016er Radebeuler Paradies Riesling Spätlese fruchtsüß ²</i>	0,1 l	5,50 €
Genießen Sie eine Auswahl sächsischer Käsespezialitäten aus der Region, serviert mit Trauben und Nüssen ^{A, Walnuss, G, 2, 3, 5}		7,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i>		
<i>2016er Radebeuler Paradies Riesling Spätlese fruchtsüß ²</i>	0,1 l	5,50 €



HANDGESCHÖPFTE PRALINEN

Genießen Sie unsere Bio-Pralinen-Kompositionen von der Schokoladenmanufaktur Adoratio aus Thürmsdorf/Sachsen in den Sorten: „Vanille“, „Fleur de Sel“, „Chocolate“, „Tresterpraline“ mit feinem Tresterbrand aus dem Hause Wackerbarth, „Coselträne“ ^{A, B, D, E, 2, 3, 5}

1 Praline nach Wahl	1,80 €
3 Pralinen nach Wahl	4,50 €
5 Pralinen nach Wahl	6,50 €



MENÜ | WEIN & SPITZENKÜCHE

Kreation von Tina Weßollek, Küchenchefin des L'Auberge Gutshof

Tarte Tatin von der Tomate mit Meeresfrüchten und Pflücksalat ^{A, B, C, D, F, G, L, Mandel, 1, 2, 4}		10,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i>		
<i>2015er Rosé Qualitätswein trocken ²</i>	0,1 l	3,70 €
Sous-Vide gegarte Perlhuhnbrust in Olivensauce mit Paprika und Zucchini-scheiben, Thymianpolenta ^{A, E, 2, 4}		20,00 €
<i>Unsere Sektempfehlung:</i>		
<i>2013er Rosé brut Sekt b. A. ²</i>	0,1 l	5,00 €
Orangentartelette nach Art der Provence mit Waldbeeren und Himbeersorbet ^{A, B, C, 2, 4}		8,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i>		
<i>2008er Radebeuler Johannisberg Spätburgunder Weißherbst Auslese ²</i>	0,1 l	11,80 €
3-Gang-Menü		37,50 €
Weinbegleitung		19,00 €

Inhaber der Dresden-Card
erhalten 5% Rabatt in unserem Gasthaus & Gutsmarkt.

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = geschwefelt, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = gewachst,
5 = mit Farbstoff, 6 = mit Phosphat, 7 = mit Nitratpökelsalz, 8 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 11 = geschwärzt
A = laktoschaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahlaltig, E = schalenfrüchtelhaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig