

# VORSPEISEN

Quiche nach Art des Hauses  
mit Schmand und Salat <sup>A, C, F, G, Weizen, 2, 4, 9</sup>

als Vorspeise 9,50 €

als Hauptgang 16,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2017er Goldriesling Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 0,1 l 3,50 €

Kräutersaitlings-Carpaccio mit Tomaten-Mousse an herblichem  
Salat, Kaperndressing und Pinienkernen <sup>A, F, G, I, J, 2, 4</sup> 9,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2016er Kerner Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 3,50 €

Fruchtiger Glasnudelsalat mit Mango, Chili und Zuckerschoten  
dazu ein Sesam-Hähnchenspieß <sup>A, Weizen, C, F, G, 1, 2, 4, 8</sup> 10,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2017er Rosé Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 0,1 l 3,70 €

Regionale Vesperplatte mit eingelegtem Gemüse,  
hausgemachten Obazda, Brot und Aufstrich <sup>A, Weizen, F, 1, 3, 7, 8</sup> 14,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2016er Müller-Thurgau Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 0,1 l 2,90 €



## DIE WEISSE NACHT

Feiern Sie gemeinsam mit über 15 sächsischen Winzern eine exklusive Genuss-Nacht im Reich der Sinne. Kommen Sie mit den Winzern direkt ins Gespräch und genießen Sie die Vielfalt regionaler Weine. Ein saisonales Buffet rundet das Erlebnis genussvoll ab. Ergänzt wird das Programm um eine glamouröse Modenschau und einen Video-DJ, der sie mit stimmungsvollen Beats in eine rauschende Winternacht entführt.

*Beginn: 19.30 Uhr, Preis: 79,- Euro p. P.*

*inkl. Begrüßungssekt, Weinproben, Buffet und Programm*

**9. Februar 2019**



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 Nitratripökelsalz, 8 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 11 = geschwärzt  
A = laktosehaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahlaltig, E = schalenfrüchtehaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,  
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig,

## SUPPEN

Cremesuppe vom Kürbis mit Kürbiskernen und Öl <sup>A, Weizen, F, I, 2, 4</sup>	6,50 €
Consommé von Pilzen mit Kräutergrießnocken <sup>A, Weizen, F, 2</sup>	7,00 €



## VEGETARISCH & PASTA

Gebackene Ofenkartoffel mit Kichererbsen-Sojacreme an marinierten Blattsalaten und Leinöl von der Ölmühle Moog	13,50 €
mit gebratener Blutwurst <sup>7,8</sup>	16,00 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> 2016er Wackerbarthberg Riesling Kabinett halbtrocken <sup>2</sup>	0,1 l 4,30 €
Pasta des Tages <sup>A, Weizen, C, F, 1, 2, 3, 4, 9</sup>	11,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung:</i> 2017er Goldriesling Qualitätswein trocken <sup>2</sup>	0,1 l 3,50 €



### KOCHSTERNSTUNDEN

Erleben Sie bei den Kochsternstunden 2019 erlesene Momente voller Gaumenfreuden. Genießen Sie ein 3-Gang- oder 4-Gang-Menü mit korrespondierender Weinprobe und wählen Sie Ihr Lieblingsmenü im Dresdner Elbtal.

3-Gang-Menü mit Suppe	34,00 €
Weinbegleitung	21,00 €
3-Gang-Menü mit Vorspeise	38,50 €
Weinbegleitung	26,50 €
4-Gang-Menü	45,50 €
Weinbegleitung	26,50 €

08. Februar – 17. März 2019



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 Nitratripöfelsalz, 8 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 11 = geschwärzt  
A = laktosehaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahaltig, E = schalenfrüchtehaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,  
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig,

# FISCH

Filet vom Heilbutt in der Kräuterkruste gebraten auf mediterranem Gemüse-Brotsalat <sup>A, Weizen, C, F, G, 1, 2, 4, 9</sup> 17,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2016er Kerner Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 0,1 l 3,50 €

Gegrilltes Makrelenfilet an Kartoffelstampf und Papaya-Junglauch-Salsa <sup>A, Weizen, C, F, G, 1, 2, 4, 9</sup> 18,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

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



# FLEISCH

Trocken gereiftes Kotelett vom Sächsischen Landschwein an Coleslaw-Salat und Maismuffin <sup>A, Weizen, C, F, 1, 2, 9</sup> 19,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2017er Rosé Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 0,1 l 3,70 €

In Dornfelder geschmorter Wildgulasch mit Birnen-Schalotten-Chutney, gebratenem Rosenkohl und Herzoginkartoffeln <sup>A, Weizen, C, F, 1, 2, 3, 6, 7</sup> 20,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2016er Dornfelder Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 0,1 l 5,00 €

Filet vom Rind an gebratener Krause Glucke, Spätburgunderjus und Kartoffel-Knusperrolle <sup>A, Weizen, C, F, G, 1, 2, 4, 9</sup> 28,00 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2016er Frühburgunder Qualitätswein trocken <sup>2</sup> 0,1 l 4,90 €



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 = laktosehaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahaltig, E = schalenfrüchtehaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,  
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig,

## SAISONALE DESSERTS

Ofenwarmer Gewürz-Schokoladenkuchen mit  
Bitter-Orangen-Marmelade und Rotweineiscreme <sup>A, C, Weizen, 2</sup> 8,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2017er Radebeuler Paradies Riesling Spätlese fruchtsüß<sup>2</sup> 0,1 l 5,50 €

Hausgemachtes Sorbet an Beeren-Ragout <sup>A, Weizen, C</sup> 7,50 €

*Unsere Sektempfehlung:*

Hommage 1836 rosé extra trocken<sup>2</sup> 0,1 l 3,50 €



## SÄCHSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Genießen Sie eine Auswahl sächsischer Käsespezialitäten aus der Region,  
serviert mit Trauben und Nüssen. <sup>A, E, G, 2, 3, 5</sup>

Dreierlei Käse 100 g 11,50 €

Fünferlei Käse 150 g 14,50 €

*Unsere Weinempfehlung:*

2017er Radebeuler Paradies Riesling Spätlese fruchtsüß 0,1 l 5,50 €



## HANDGESCHÖPFTE PRALINEN

Genießen Sie unsere Bio-Pralinen-Kompositionen von der Schokoladen-  
manufaktur Adoratio aus Thürmsdorf/Sachsen in den Sorten:

„Vanille“, „Fleur de Sel“, „Chocolate“, „Tresterpraline“ mit feinem  
Tresterbrand aus dem Hause Wackerbarth, „Coselträne“ <sup>A, B, D, E, 2, 3, 5</sup>

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 = laktosehaltig, B = glutenhaltig, C = eihaltig, D = sojahaltig, E = schalenfrüchtehaltig, F = selleriehaltig, G = senfhaltig,  
H = krusten- & schalentierhaltig, I = fischhaltig, J = sesamhaltig, L = weichtierhaltig,