## VORSPEISEN

| | | |
|---|---|---|
| Wildterrine \| Kumquats \| Wacholderblätterteig \| Friséesalat [3 \| 7 \| A \| Weizen \| C \| G] | | 14,50 € |
| *2021er Wackerbarthberg Riesling & Traminer Kabinett [2]* | *0,1 l* | *7,00 €* |
| Knuspertofu \| Feigen-Chutney \| Tomaten-Basilikum-Kichererbsen-Humus \| Pfannenbrot [vegan \| Weizen \| Soja \| G] | | 12,50 € |
| *2021er Grau- & Weißburgunder trocken [2]* | *0,1 l* | *4,50 €* |

## SUPPEN

| | | |
|---|---|---|
| Kokos-Maissüppchen \| Knoblauch-Focaccia-Croûtons [vegan \| Weizen \| Soja \| F] | | 8,50 € |
| Wackerbarths tomatisierte Riesling-Fisch-Suppe \| Kräuterschmand [2 \| 3 \| A \| Weizen \| F \| I] | | 9,00 € |

## VEGAN

| | | |
|---|---|---|
| Steinchampignon \| Zwiebelmousseline \| Semmelknödel \| junge Blattsalate [Weizen \| Soja \| G] | | 15,50 € |
| *2021er Goldener Wagen Weißburgunder trocken [2]* | *0,1 l* | *9,50 €* |

## FISCH

| | | |
|---|---|---|
| Gebratenes Zanderfilet \| Brombeere \| Bohnen \| Kräuterseitlinge \| Kartoffel-Mais-Püree [A \| Weizen \| I \| F \| G \| I] | | 27,50 € |
| *2021er Riesling & Traminer trocken [2]* | *0,1 l* | *6,50 €* |
| Meerbarbenfilet \| Bacon \| Grenadine-Schalotten \| Mango-Chili-Risotto \| Grauburgunder-Limettenschaum [1 \| 2 \| 3 \| A \| F \| I] | | 25,50 € |
| *2017er Pinot brut nature Sekt [2]* | *0,1 l* | *6,00 €* |

## FLEISCH

| | | |
|---|---|---|
| Panko-Rinderzunge \| Erbsenpüree \| Kartoffelbaumkuchen \| Meerrettichespuma [2 \| 3 \| 7 \| A \| Weizen \| C] | | 23,50 € |
| *2022er Müller-Thurgau trocken [2]* | *0,1 l* | *4,00 €* |
| Hähnchenkeule vom „Geflügelhof Weber“ \| Knoblauch \| Apfelkruste \| Schwarzwurzel \| Riesling \| Rote-Beete-Spätzle [2 \| 3 \| 6 \| A \| Weizen \| C \| F] | | 22,50 € |
| *2022er Thonberg Blaufränkisch Rosé trocken [2]* | *0,1 l* | *7,50 €* |
| Knusperbauch vom Strohschwein von der „Fleischerei Schempp“ \| Teriyaki \| Ingwer \| Zuckerschoten \| Pekannuss-Muffin [1 \| 2 \| 3 \| A \| Weizen \| C \| Soja \| F] | | 23,50 € |
| *2022er Thonberg Weißburgunder trocken [2]* | *0,1 l* | *7,50 €* |

## DESSERTS

| | | |
|---|---|---|
| Radebeuler Nuss-Nougat-Ravioli \| Kokosschwamm \| Ananasschaum [A \| Weizen \| C \| Haselnuss] | | 9,50 € |
| *2022er Wackerbarthberg Riesling Spätlese fruchtsüß [2]* | *0,1 l* | *8,00 €* |
| Schokomousse \| Bisquit \| Minzgel \| Limetten-Chili-Sorbet [vegan \| Weizen \| Soja] | | 9,50 € |
| *August der Starke Sekt trocken [2]* | *0,1 l* | *5,00 €* |

## SÄCHSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Erleben Sie eine Auswahl sächsischer Käsespezialitäten aus der Region, mit Trauben, Nüssen & frischem Früchtebrot. [A \| Weizen \| Haselnuss \| Walnuss \| 1 \| 2 \| 4 \| 8]

| | | |
|---|---|---|
| Dreierlei Käse 100 g | | 11,50 € |
| Fünferlei Käse 150 g | | 14,50 € |
| *2020er Goldener Wagen Traminer Spätlese fruchtsüß [2]* | *0,1 l* | *8,00 €* |

## HANDGESCHÖPFTE PRALINEN

Genießen Sie unsere Bio-Pralinen-Kompositionen von der Schokoladen-Manufaktur Adoratio aus Thürmsdorf/ Sachsen. [2 \| 3 \| 5 \| A \| B \| D \| E]

| | |
|---|---|
| 1 Praline nach Wahl | 2,30 € |
| 3 Pralinen nach Wahl | 6,50 € |
| 5 Pralinen nach Wahl | 11,00 € |

## EIS-SPEZIALITÄTEN

Lassen Sie sich von Geschmack und Qualität der regionalen Eismanufaktur Neumanns aus Dresden verführen.

| | |
|---|---|
| Bourbon Vanille (vegan) [Soja] \| Schokolade (vegan) [Soja] \| Erdbeere [Soja] \| Zitrone [Soja] \| Haselnuss [Ei \| Milch] \| Banana Splitt [Milch] | 2,40 € |
| Portion frische Sahne [A] | 1,00 € |

## EISKAFFEE | EISSCHOKOLADE

| | |
|---|---|
| Eiskaffee [A \| Weizen \| C \| E] | 7,50 € |
| Eisschokolade [A \| Weizen \| C \| E] | 7,50 € |

## FEINE KUCHEN | FEINE TORTEN

Entdecken Sie unser Tagesangebot an feinen Torten- & Kuchenspezialitäten von der Konditorei Schiller aus Radebeul. [2 | Weizen | A | C | F | G | Nüsse]

| | | |
|---|---|---|
| 1 Stück Kuchen | | 3,90 € |
| 1 Stück Torte | | 5,20 € |
| Portion frische Sahne [A] | | 1,00 € |

## SÄCHSISCHER GENIESSERKAFFEE

Mit einem Glas Sekt Hommage 1836 weiß [2], *einer Tasse Kaffee und einem Stück Dresdner Eierschecke.* 10,50 €

## BAROCKES KAFFEEARRANGEMENT

Mit einem Glas Pinot brut nature Sekt [2], einem Heißgetränk und einem Stück Torte Ihrer Wahl. 14,50 €

## HEISSGETRÄNKE

| | | |
|---|---|---|
| Tasse Kaffee [12] | | 2,80 € |
| Kännchen Kaffee [12] | | 4,60 € |
| Espresso [12] | | 2,80 € |
| Doppelter Espresso [12] | | 4,60 € |
| Espresso Macchiato [12 \| 13] | | 3,10 € |
| Cappuccino [12 \| 13] | | 3,50 € |
| Latte Macchiato [12 \| 13] | | 4,80 € |
| Milchkaffee [12 \| 13] | | 4,80 € |
| Vegane Milchalternative (Soja- oder Hafermilch) | zzgl. | 0,50 € |
| Eilles Tee „Tea Diamond“ - verschiedenen Sorten | | 3,80 € |
| Heiße Schokolade „am Stiel“ [13] | | 5,10 € |

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, 9 = Süßstoffe, 10 = Geschmacksverstärker, 11 = geschwärzt, 12 = koffeinhaltig, 13 = laktosehaltig

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