



Menübeispiel I - Farbenspiel

Duett von Kohlrabi & Rote Bete



Garnelenpfännchen ‚Jaipur‘
Paprika | Frischkäse | Curry



Saltimbocca von der Maispoularde
auf Pak Choi – Enkoi
und Mousseline von Vitelotte



Meersalz – Nougat – Parfait
im Pistazienmantel
an Preiselbeersponge

Menüpreis nach Absprache



Menübeispiel II - Goldener Löwe

Hausgebeizter Orangen - Lachs
an Brioch
mit Wasabischaum und Wiesenkräutern



Wildconsommé
mit hausgemachten Pelmeni



Sous vide gegartes Flanksteak
auf Saubohnen, Coleslaw
dazu Drillinge



Crumble vom Granny Smith
und Vanille

Menüpreis nach Absprache



Menübeispiel III - Regionales Menü

Meißner Landschwein und Moritzburger Räucherforelle
mit Meerrettich Creme Fraiche
und Wildkräutersalat



Sächsische Kartoffelsuppe
mit Knusperspeck



Pochierter Saibling im Blausud
auf Pastinaken-Püree



Medaillon vom sächsischen Wildschwein,
Schalotten, Rosenkohl
und Kartoffelstrudel



Quarkkeulchen
auf Riesling - Apfelragout

Menüpreis nach Absprache



Menübeispiel IV - Wärmend orientalisches-asiatisch

Krosse Teigtaschen mit Rindfleischfüllung
Mango - Chutney



Asiatisch inspiriertes Nudel - Gemüsesüppchen
mit mariniertem Schweinebauch



Steinbeißerfilet im Knuspermantel
auf Kokosnuss – Linsen



Hirschrücken unter Sesamkruste
Zwiebel - Apfel - Chutney
und krosse Gemüsetaschen



Krokant, Guave
und Schokolade

Menüpreis nach Absprache



Menübeispiel V - Italienisch angelegt

Rindercarpaccio
mit Parmesanspänen, Bärlauchpesto
und Salatsträußchen



Hähnchenessenz „Mille Fanti“
mit Ei, Parmesan
und Frühlingszwiebel



Käsegnocchi mit kräftigem Bergkäse
Lachsforelle in Salbeibutter



Kalbsrücken in Käse Eihülle
Geschmorte Kirschtomaten, Zuckerschoten
und Buchweizenpasta



Tiramisu mit Mandelkeksen
Gewürzorange

Menüpreis nach Absprache



Menübeispiel VI - Klassisch französisch

Salade Nicoise
Kartoffel, Bohnen, Ei
und frischer Thunfisch



Kalbskraftbrühe
Käsestange



Jacobsmuschel in Weißweinbutter
Zuckerschoten und Crêtons



Rinderrücken „Wellington“
Rotweinsauce und Rosenkohl



Crème Brûlée

Menüpreis nach Absprache

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Produkte 12 Monate frisch verfügbar sind - daher können wir nicht alle Menübeispiele von Januar bis Dezember anbieten!