



Menü

Oktopus, Rote Linsen-Spargel-Salat mit Rucola Aioli
und kleinem Salat

*15.4 €

2022er **Helios**, trocken, Rothes Gut Meißen, Sachsen

Riesengarnelen gebraten, Sommerlicher Blattsalat,
Kirschtomaten, Kimchi,
eingelegten Radieschen, Gurke und Croûtons

*17.9 € **LOW CARB**

2022 **Elb-Kilometer 454** Cuvée Rose, Regent, Spätburgunder, Dornfelder,
Weingut Schloss Proschwitz, Meißen,

Steinbutt und Riesengarnele gebraten mit Artischocken Gemüse
und Garnelen-Ravioli

*29.6 € **LOW CARB**

2023 „**Naturbursch**“ **Grauburgunder**, trocken, Weingut Espenschied, Nahe

Entrecôte vom Kalb gebraten, Pfifferlinge, grüner Spargel und
Kartoffelkräpfen, Portwein-Jus

*33.5 € **LOW CARB**

2020 **El Picaro Tinta de Toro** trocken, Matsu Bodega, Toro, Spanien

Eierschecke, Vanille Creme, Kirsch-Ragout und Sauerrahm-Eis

*12.6 € **REGIONAL**

2021, **Riesling Kabinett**, Weingut Schuh, Sachsen

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 58 €	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 76 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 92 €	5- Gang Weinbegleitung 40 €

* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise,

***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**



Menu

Octopus, red lentil and asparagus salad with rucola aioli
and small salad

*15.4 €

2022 Helios, dry, Rothes Gut Meißen, Saxony

Fried king prawns, summer lettuce,
cherry tomatoes, kimchi,
pickled radishes, cucumber and croutons

*17.9 €

2021 Elbe kilometer 454 Cuvée Rose, Regent, Pinot Noir, Dornfelder,
Weingut Schloss Proschwitz, Meissen

Turbot and king prawns fried with artichoke vegetables
and shrimp ravioli

*29.6 € **LOW CARB**

2023 "Naturbursch" Pinot Gris, dry, Espenschied Winery, Nahe

Roast veal entrecôte, chanterelles, green asparagus and
potato fritters, port wine jus

*33.5 € **LOW CARB**

2020 El Picaro Tinta de Toro dry, Matsu Bodega, Toro, Spain

Egg pie, vanilla cream, Cherry ragout and
sour cream ice cream

*12.6 € **REGIONAL**

2021, Riesling Kabinett, Schuh Winery, Saxony

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 58 €

3-course wine accompaniment 24 €

4-course 76 €

4-course wine accompaniment 22 €

5-course 92 €

5-course wine accompaniment 40 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

***All dishes can also be ordered individually**