



Menü

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

Roter Quinoa mit gebackener Mangrovenkrabbe
kleinem Salat und Paprika-Chili Creme

*15.6 €

2021er Cuvée **Theresa** trocken, Grauburgunder, SB, Helios, Solaris, Rothes Gut Meißen, Sachsen

Ochsenbacke geschmort mit Sommergemüse und
Kartoffel-Rucola-Püree, Jus

*18.3 € **REGIONAL**

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

Kotelett vom schwarzen Heilbutt gebraten, Kartoffelkrapfen,
Pfifferlinge und sautierter Pak Choi

*25.7 € **LOW CARB**

2022 **Elbterrassen** halbtrocken, Riesling, Solaris, MT, Bacchus, Scheurebe,
Weingut Schloss Wackerbarth, Sachsen

Rinderrücken gebraten, Pfifferlinge, Zuckerschoten und
Selleriepüree, Portwein-Jus

*32.4 € **LOW CARB**

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

Schokoladen-Tarte mit dunklen Schokoladen Parfait
Passionsfrucht Creme und Mango-Sorbet

*12.9 €

2021, **Salzer**, Zweigelt, Weingut Špalek, Tschechien, Mähren

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 59 €	3- Gang Weinbegleitung 22 €
4- Gang 79 €	4- Gang Weinbegleitung 29 €
5- Gang 89 €	5- Gang Weinbegleitung 36 €

* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la carte Preise,
***alle Speisen können auch einzeln bestellt werden**



Menu

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

Red quinoa with baked mangrove crab
small salad and paprika-chili cream

***€ 15.6**

2021 Cuvée Theresa dry, Pinot Gris, SB, Helios, Solaris, Rothes Gut Meissen, Saxony

Ox cheek braised with summer vegetables and
Potato arugula puree, jus

***€ 18.3 REGIONAL**

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

Fried black halibut cutlet, potato fritters and
sautéed pak choi,

***€ 25.7 € LOW CARB**

2022 Elbterrassen semi-dry, Riesling, Solaris, MT, Bacchus, Scheurebe,
Weingut Schloss Wackerbarth, Saxony

Roasted saddle of beef, chanterelles, sugar snap and
celery puree, port wine jus

***€ 32.4 LOW CARB**

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

Chocolate tart with dark chocolate parfait
Passion fruit cream and mango

***12.9 €**

2021, Saler, Zweigelt, Špalek Winery, Czech Republic, Moravia

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 59 €	3-course wine accompaniment 22 €
4-course 79 €	4-course wine accompaniment 29 €
5-course 89 €	5-course wine accompaniment 36 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

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