






MICHELIN 2025



MENU

Maultaschen vom Rind und Kalb mit
Kartoffel-Radieschensalat und Schmelz-Zwiebel-Jus  
*15.7 €


2022 **Grau-Weissburgunder DQW**, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
2024 **Lieblingszero Bacchus** trocken, Weingut Schwane, Pfalz [Alkohol frei](#)

Jakobsmuschel gebraten, Rote Linsen & Fenchelsalat 
*17.2 €

2025 **Weissburgunder Halbstück**, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
2024 **Riesling**, trocken, Martin Schwarz, Meißen [Alkohol frei](#)

Rinderfilet gebraten, grüner Spargel
und Kartoffel-Bärlauch-Püree, Jus  
*35.2 €

2022 **Spätburgunder Rosé**, DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
2024 **Natureo Rosé**, Cabernet Sauvignon & Syrah, trocken, Weingut Torres, Spanien [Alkohol frei](#)

Pekannuss-Brownie, Preiselbeer Sorbet & Curd, 
Schokoladen Parfait, Pomelo
*13.5 €

2023 **Riesling Kabinett**, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
2025 **4F weiss**, trocken, Weingut Rodensteiner, Reinhessen [Alkohol frei](#)

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)



| | |
|--------------|-----------------------------|
| 3- Gang 61 € | 3- Gang Weinbegleitung 24 € |
| 4- Gang 73 € | 4- Gang Weinbegleitung 32 € |

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




MICHELIN 2025




Menu

Beef and veal Maultaschen with potato and radish salad and caramelized onion jus  
*15.7 €

2022 **Grau-Weissburgunder DQW**, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
Lieblingszero Bacchus trocken, Weingut Schwane, Pfalz [alcohol-free](#)

Seared scallops, red lentils & fennel salad
*17.2 € 

2025 **Weissburgunder Halbstück**, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
2024 **Riesling**, trocken, Martin Schwarz, Meißen [alcohol-free](#)

Roast beef fillet, green asparagus and potato and wild garlic purée   
*35.2 €

2022 **Spätburgunder Rosé**, DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
2024 **Natureo Rosé**, Cabernet Sauvignon & Syrah, trocken, Weingut Torres, Spanien
[alcohol-free](#)

Pecan brownie, cranberry sorbet & curd,
chocolate parfait, pomelo
*13.5 €

2023 **Riesling Kabinett**, Weinhandwerk Meißen, Sachsen
oder
2025 **4F weiss**, trocken, Weingut Rodensteiner, Reinhessen [alcohol-free](#)

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 61 €
4-course 73 €

3-course wine accompaniment 24 €
4-course wine accompaniment 32 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

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