



Menü

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 Herbstgemüse und
Kartoffel-Kürbiskern-Püree, Jus

*18.6 € **REGIONAL**

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

Seeteufel und Riesengarnele gebraten, Paprika-Fenchel-Sugo
und Kartoffelkuchen

*28.3 € **LOW CARB**

2021 **Riesling Roter Granit** QbA, trocken, Martin Schwarz, Sachsen

Rinderrücken gebraten, Grüner Spargel und
Topinambur Püree, Portwein-Jus

*32.6 € **LOW CARB**

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

Schokoladen-Macadamia Brownie mit Apple Curd,
Apfelragout und Apfel-Sorbet

*12.9 €

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

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 59 €	3- Gang Weinbegleitung 22 €
4- Gang 81 €	4- Gang Weinbegleitung 29 €
5- Gang 92 €	5- Gang Weinbegleitung 36 €

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

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



Menu

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-pumpkin seed puree.

*€ 18.3 **REGIONAL**

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

Fried monkfish and king prawns, pepper and fennel sugo
and potato cake

*€ 28.4 **LOW CARB**

2021 Riesling Roter Granit QbA, dry, Martin Schwarz, Meissen

Roasted saddle of veal, green asparagus and
Jerusalem artichoke puree, port wine

*€ 32.6 **LOW CARB**

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

Chocolate macadamia brownie with apple curd,
Apple ragout and apple sorbet

*€ 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 81 €	4-course wine accompaniment 29 €
5-course 92 €	5-course wine accompaniment 36 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

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