



Menü

Happy Foie Gänseleber Terrine (ohne Stopfen) karamellisiert
mit hausgemachten Brioche,
Cranberry-Birnen-Chutney und Feldsalat
*17.4 €

2022 Scheurebe, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Jakobsmuschel gebraten, eingelegten Kürbis und Selleriepüree
*17.2 € **NO CARB**

2022 Grau-Weissburgunder DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten, Artischocken,
Kartoffelkräpfen, Krustentiersauce
*32.3 € **LOW CARB**

2023 Goldriesling-Elbling, DQW, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Rinderfilet gebraten, Spitzkohl und Kräuterseitling
Selleriepüree, Portwein-Jus
*37.3 € **REGIONAL**

2022 Pinot Noir, trocken, Weingut Marrenon, Frankreich

Honig-Macadamia-Parfait, Quitten Sorbet,
Apfelragout und Honigcreme
*13.2 € **REGIONAL**

2023 Riesling Kabinett, feinherb, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 65 € *ohne Dessert	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 87 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 99 €	5- Gang Weinbegleitung 40 €

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

***Alle Speisen können auch einzeln bestellt werden.**



Menu

Happy Foie Goose Liver Terrine (without forceps)
with homemade brioche,
cranberry-pear chutney, and lamb's lettuce
*17.4 €

2022 Scheurebe, dry, Weinhandwerk Meißen, Saxony

Pan-fried scallops with pickled pumpkin and celery puree
*17.20 € **NO CARB**

2022 Pinot Gris and Pinot Blanc DQW, dry, Weinhandwerk Meißen, Saxony

Grilled turbot fillet and king prawn, artichokes
and potato donut, shellfish sauce
*32.3 € **LOW CARB**

2024 Pinot Gris, dry, Weingut Schuh, Meissen, Saxony

Roasted beef fillet, pointed cabbage
and king oyster mushrooms
Celery puree with port wine jus
*37.3 € **REGIONAL**

2022 Pinot Noir, Cuvée, dry, Marrenon winery, France

Honey and macadamia parfait, quince sorbet,
apple compote and honey cream
*13.2 € **REGIONAL**

2020 Riesling Kabinett, dry, Bauer winery, Mosel

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 65 € *without dessert	3-course wine accompaniment 24 €
4-course 87 €	4-course wine accompaniment 22 €
5-course 99 €	5-course wine accompaniment 40 €

*Markings in the menu are considered a la carte prices.

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