



Menü

Oktopus, Rote Linsen-Salat mit Chimichurri Creme
und kleinem Salat

*16.3 € **LOW CARB**

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,
Kartoffelkrapfen, Krustentiersauce

*32.3 € **LOW CARB**

2024 Grauburgunder, trocken, Weingut Schuh, Meißen, Sachsen

Rinderfilet gebraten, Spitzkohl und Pfifferlinge
Selleriepüree, Portwein-Jus

*37.3 € **REGIONAL**

2022 Pinot Noir, trocken, Weingut Marrenon, Frankreich

Milchreis, Brombeer-Ragout, Macadamia Parfait, Cassis Sorbet

*12.9 € **REGIONAL**

2023 Riesling Kabinett, feinherb, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 64 € *ohne Dessert	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 85 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 96 €	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 salad with chimichurri creme
and a small salad

*16.3 € **LOW CARB**

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 chanterelles and
Celery puree with port wine jus

*37.3 € **REGIONAL**

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

Rice pudding, blackberry ragout, macadamia parfait,
blackcurrant sorbet

*12.9 € **REGIONAL**

2020 Riesling Kabinett, dry, Bauer winery, Mosel

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 64 € *without dessert 3-course wine accompaniment 24 €

4-course 85 € 4-course wine accompaniment 22 €

5-course 96 € 5-course wine accompaniment 40 €

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

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