



Menü

Riesengarnelen gebraten, Blumenkohl im Tempurateig gebacken
und Blumenkohl Püree

*18.6 € **KETOGEN**

2022 **Scheurebe**, trocken, Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Backe und Bauch vom sächsischen Schwein, Spitzkohl
Und Erbsenpüree, Teriyaki-Jus

*19.1 € **REGIONAL**

2022 **Cuvée Grau-Weissburgunder**, trocken, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Steinbuttfilet gebraten, Artischocken sautiert und
Kartoffelkuchen, Krustentiersauce

*29.3 € **KETOGEN**

2023 **Traminer**, trocken, Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Rinderrücken gebraten, Grüner Spargel und
Pffiferlings Ravioli, Portwein-Jus

*33.5 € **LOW CARB**

2022 **Einzyylinder Cuvée**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Weingut Wasem, Rheinhessen

Pastel de Nata, Nougat Eis, Macadamia Parfait, Pomelo

*12.9 €

2023 Riesling Kabinett Gründerzeit, Weinhandwerk Meißen, Sachsen

Weinbegleitung (0.1 l pro Gang)

3- Gang 66 €	3- Gang Weinbegleitung 24 €
4- Gang 89 €	4- Gang Weinbegleitung 32 €
5- Gang 97 €	5- Gang Weinbegleitung 40 €

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

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



MICHELIN 2024

Menu

Fried king prawns, cauliflower baked in tempura batter
and cauliflower puree

*18.6 € **NO CARB**

2022 Helios, dry, Rothes Gut Meißen, Saxony n

Cheek and belly of Saxon pork, pointed cabbage
And pea puree, teriyaki sauce

*19.1 € **REGIONAL**

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

Roasted turbot fillet, sautéed artichokes and
potato cake, shellfish sauce

*29.3 € **LOW CARB**

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

Roasted saddle of veal, green asparagus and
Chanterelle ravioli, port wine jus

*€ 32.9 **LOW CARB**

2022 Einzylinder Cuvée, Cabernet Sauvignon, Merlot, Weingut Wasem, Rheinhessen

Pastel de Nata, nougat ice cream,
macadamia parfait, pomelo

*12.9€

2021, Riesling Kabinett, Schuh Winery, Saxony

Wine accompaniment (0.1 l per course)

3-course 66 €

3-course wine accompaniment 24 €

4-course 89 €

4-course wine accompaniment 22 €

5-course 97 €

5-course wine accompaniment 40 €

* Markings in the menu are considered a la carte prices

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